Технологічна карта № 9.1

Котлета по-міланськи з сиром

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
	Маса м'ясного напівфабрикату	**-**	**800**	**-**	**70,4**	**-**	**100**	**-**	**120**
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
3	Молоко (МП, Л)	80	80	7	7	10	10	12	12
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	90	90	8	8	11,3	11,3	13,5	13,5
	або крохмаль кукурудзяний	*90*	*90*	*8*	*8*	*11,3*	*11,3*	*13,5*	*13,5*
5	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	200	200	17,6	17,6	25	25	30	30
	Маса льєзону та паніровки	**-**	**450**		**39,6**	**-**	**56**	**-**	**67,5**
	Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці	**-**	**1250**		**110**	**-**	**156**	**-**	**187,5**
6	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
9	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
Вихід готової страви, г		**1000**		**88**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгуватої форми, додають сіль та перець. Для льєзону оброблені яйця збивають в піну та додають молоко, перемішують. Відбите філе панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льєзоні та панірують в сухарях. М'ясні напівфабрикати в подвійній паніровці викладають щільно в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури +220–240 °С протягом 15–20 хв до готовності. Готову страву посипають тертим сиром і запікають ще 1 хв, щоб сир розплавився.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають разом з гарніром (каші розсипчасті, картопля відварна, макаронні вироби відварені). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщин на поверхні.

Колір: від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах: властивий запеченому м'ясу з сиром.

Консистенція: м'яка, соковита, скоринка хрустка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	22,35	6,57	17,67	223
125	32,12	9,45	25,39	320
150	38,54	11,34	30,47	384

Технологічна карта № 9.2

Котлета по-міланськи з сиром (безлактозна, безглютенова)

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
	Маса м'ясного напівфабрикату	**-**	**800**	**-**	**70,4**	**-**	**100**	**-**	**120**
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
3	Молоко безлактозне (МП)	80	80	7	7	10	10	12	12
	або молоко рослинне	*80*	*80*	*7*	*7*	*10*	*10*	*12*	*12*
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	91	90	8,1	8	11,4	11,3	13,6	13,5
	або борошно рисове (ЗП)	*91*	*90*	*8,1*	*8*	*11,4*	*11,3*	*13,6*	*13,5*
	або крохмаль кукурудзяний	*90*	*90*	*8*	*8*	*11,3*	*11,3*	*13,5*	*13,5*
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	200	200	17,6	17,6	25	25	30	30
	або борошно кукурудзяне або рисове (ЗП)	*202*	*200*	*17,8*	*17,6*	*25,3*	*25*	*30,3*	*30*
	Маса льєзону та панірovки	**-**	**450**	**-**	**39,6**	**-**	**56**	**-**	**67,5**
	Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці	**-**	**1250**	**-**	**110**	**-**	**156**	**-**	**187,5**
6	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
9	Сир твердий безлактозний (МП)	108	100	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
Вихід готової страви, г		**1000**		**88**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; МП — молочні продукти; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгуватої форми, додають сіль та перець. Для льєзону оброблені яйця збивають в піну та додають молоко, перемішують. Відбите філе панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льєзоні та панірують в сухарях (або борошні). М'ясні напівфабрикати в подвійній паніровці викладають щільно в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури +220–240 °С протягом 15–20 хв до готовності. Готову страву посипають тертим сиром і запікають ще 1 хв, щоб сир розплавився.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі « Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають разом з гарніром (каші розсипчасті, картопля відварна, макаронні вироби відварені). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщин на поверхні.

Колір: від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах: властивий запеченому м'ясу з сиром.

Консистенція: м'яка, соковита, скоринка хрустка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	21,32	6,52	18,59	220
125	30,64	9,37	26,72	316
150	36,77	11,24	32,06	379

Технологічна карта № 9.3

Шніцель курячий (варіант 1)
Категорія: страви з птиці
Походження: німецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/7 шт.	5,6	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
3	Молоко (МП, Л)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або вода питна	*50*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або крохмаль кукурудзяний	*50*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
5	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	150	150	10,5	10,5	15	15	18	18
6	Перець чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
7	Сік лимонний	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
8	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
9	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	**-**	**1300**	**-**	**91**	**-**	**130**	**-**	**156**
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки відповідно до маси порції, відбивають і посипають сіллю, перцем. Оброблені яйця збивають в піну та додають молоко або воду, перемішують. Підготовлене філе змочують у молочно-яєчній суміші та панірують в суміші борошна або крохмалю з сухарями. Готові напівфабрикати щільно викладають в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15–20 хв до готовності. Готові шніцелі збризкують лимонним соком перед подачею.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шніцель подають разом з гарніром, при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.
Колір: золотистий, на зрізі — білий.
Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.
Консистенція: м’який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	18,90	3,35	10,05	147
100	27,01	4,78	14,36	210
120	32,41	5,74	17,23	252

Технологічна карта № 9.4

Шніцель курячий (варіант 1) (безлактозний, безглютеновий)

Категорія: страви з птиці

Походження: німецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/7 шт.	5,6	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
3	Молоко безлактозне (МП)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або молоко рослинне	*50*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
	або вода питна	*50*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	50,5	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або борошно рисове (ЗП)	*50,5*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
	або крохмаль кукурудзяний	*50*	*50*	*3,5*	*3,5*	*5*	*5*	*6*	*6*
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	150	150	10,5	10,5	15	15	18	18
	або борошно кукурудзяне або рисове (ЗП)	*151,5*	*150*	*10,6*	*10,5*	*15,2*	*15*	*18,2*	*18*
6	Перець чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
7	Сік лимонний	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
8	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
9	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	**-**	**1300**	**-**	**91**	**-**	**130**	**-**	**156**
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; МП — молочні продукти; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки відповідно до маси порції, відбивають і посипають сіллю, перцем. Оброблені яйця збивають в піну та додають молоко або воду, перемішують. Підготовлене філе змочують у молочно-яєчній суміші та панірують в суміші борошна або крохмалю з сухарями. Готові напівфабрикати щільно викладають в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15–20 хв до готовності. Готові шніцелі збризкують лимонним соком перед подачею.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі « Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шніцель подають разом з гарніром, при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.

Колір: золотистий, на зрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м’який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	18,34	3,31	10,49	146
100	26,21	4,74	14,99	208
120	31,45	5,68	17,98	250

Технологічна карта № 9.5

Запечене філе курки з орегано

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1444	1400	72,2	70	103,9	100,8	122,7	119
2	Олія	30	30	1,5	1,5	2,2	2,2	2,5	2,5
3	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,075	0,075	0,1	0,1	0,13	0,13
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,21	0,21	0,26	0,26
	Маса напівфабрикату	**-**	**1410**	**-**	**70,5**	**-**	**102**	**-**	**120,5**
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**72**		**85**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для маринаду змішують олію, сіль та орегано сушений, перемішують. Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують і маринують протягом 30 хв у попередньо приготованому маринаді. Порції замаринованого філе викладають щільно в один ряд на деко та запікають в духовій шафі 25 хв за температури +180 °С, або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, за наявності посипають зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечене філе однорідне, рум’яне, без тріщин і підгорілостей на поверхні.

Колір: від золотистого до світло-коричневого.

Смак і запах: характерні для запеченого м’яса птиці.

Консистенція: м’яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	16,53	2,83	0,29	93
72	23,80	4,08	0,42	134
85	28,10	4,81	0,49	158

Технологічна карта № 9.6

Курячі нагетси

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	95	80	8,4	7	11,8	10	14,3	12
3	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	150	100	13,2	8,8	18,8	12,5	22,5	15
4	Молоко (МП, Л)	80	80	7	7	10	10	12	12
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
	або крохмаль кукурудзяний	*100*	*100*	*8,8*	*8,8*	*12,5*	*12,5*	*15*	*15*
6	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
7	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
8	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
9	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
10	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса напівфабрикату	**-**	**1300**	**-**	**114**	**-**	**163**	**-**	**195**
Вихід готової страви, г		**1000**		**88**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Я — яйця; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Оброблені яйця збивають. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають навпіл. Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки разом з цибулею на фарш. До курячого фаршу додають замочений у молоці хліб, сіль, перець, масу добре перемішують, вибивають. З готової маси формують невеликі приплюснуті прямокутники масою 38–40 г/шт., обвалюють їх у борошні або крохмалі, збитих яйцях та панірують в сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, змащене олією та запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нагетси разом з гарніром (каша розсипчаста, картопля відварна, макаронні вироби відварені) та за бажанням з кетчупом (ТК № 11.6). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.

Колір: золотистий, на розрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	20,44	4,70	15,87	190
125	29,04	6,68	22,55	270
150	34,85	8,02	27,06	324

Технологічна карта № 9.7

Курячі нагетси (безлактозні, безглютенові)

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	95	80	8,4	7	11,8	10	14,3	12
3	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	150	100	13,2	8,8	18,8	12,5	22,5	15
4	Молоко безлактозне (МП)	80	80	7	7	10	10	12	12
	або молоко рослинне	*80*	*80*	*7*	*7*	*10*	*10*	*12*	*12*
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	101	100	8,9	8,8	12,6	12,5	15,2	15
	або борошно рисове (ЗП)	*101*	*100*	*8,9*	*8,8*	*12,6*	*12,5*	*15,2*	*15*
	або крохмаль кукурудзяний	*100*	*100*	*8,8*	*8,8*	*12,5*	*12,5*	*15*	*15*
6	Яйця (Я)	2 шт.	80	$^1/_6$ шт.	7	$^1/_4$ шт.	10	$^1/_3$ шт.	12
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
	або борошно кукурудзяне (ЗП)	*101*	*100*	*8,9*	*8,8*	*12,6*	*12,5*	*15,2*	*15*
	або борошно рисове (ЗП)	*101*	*100*	*8,9*	*8,8*	*12,6*	*12,5*	*15,2*	*15*
8	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
9	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
10	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса напівфабрикату	**-**	**1300**	**-**	**114**	**-**	**163**	**-**	**195**
Вихід готової страви, г		**1000**		**88**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; ЗП — злакові продукти; Я — яйця; Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Оброблені яйця збивають. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають навпіл. Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки разом з цибулею на фарш. До курячого фаршу додають замочений у молоці хліб, сіль, перець, масу добре перемішують, вибивають. З готової маси формують невеликі приплюснуті прямокутники масою 38–40 г/шт., обвалюють їх у борошні або крохмалі, збитих яйцях та панірують в сухарях (або борошні). Готові напівфабрикати викладають на деко, змащене олією та запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі « Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нагетси разом з гарніром (каша розсипчаста, картопля відварна, макаронні вироби відварені) та за бажанням з кетчупом (ТК № 11.6). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.

Колір: золотистий, на розрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	20,02	4,64	16,65	190

125	28,44	6,59	23,65	269
150	34,13	7,91	28,39	323

Технологічна карта № 9.8

Курка по-італійськи
Категорія: страви з птиці
Походження: італійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1237	1200	72,9	70,7	103,9	100,7	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	7	5,9	10	8,4	11,9	10
3	Олія	30	30	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
4	Томатна паста	70	70	4,1	4,1	5,9	5,9	7	7
5	Часник сушений мелений	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Перець чорний мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
7	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,25	0,25	0,3	0,3
9	Вода питна	250	250	14,8	14,8	21	21	25	25
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*250*	*250*	*14,8*	*14,8*	*21*	*21*	*25*	*25*
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**864**	**-**	**51**	**-**	**72**	**-**	**86**
	Маса підливи з овочами	**-**	**140**	**-**	**8**	**-**	**12**	**-**	**14**
Вихід готової страви, г		**1000**		**59**		**84**		**100**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, відварюють і пропускають через м'ясорубку. Очищену і подрібнену цибулю обсмажують на пательні з олією до золотистого кольору, додають попередньо перемелене м'ясо, пасерують впродовж 1–2 хв. До м'яса з цибулею додають гарячу воду або відвар овочевий, томатну пасту, сіль, перець, орегано, сушений часник та добре все перемішують.

М'ясо з підливою доводять до кипіння і тушкують протягом 10–15 хв, відпускають разом з гарніром.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), при наявності посипають сушеним кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суміш м'яса з овочами в соусі.
Колір: червона.
Смак і запах: характерні для пасерованих овочів з м'ясом птиці та томатною пастою.
Консистенція: соковита, рідка частина страви — соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
59	16,75	3,06	1,89	102
84	24,26	4,43	2,73	148
100	28,89	5,28	3,26	176

Технологічна карта № 9.9

Чахохбілі з куркою
Категорія: страви з птиці
Походження: грузинська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
3	Цибуля ріпчаста	476	400	47,6	40	68	57	81,8	69
4	Томатна паста	80	80	8	8	11,4	11,4	13,7	13,7
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
	або крохмаль кукурудзяний	*10*	*10*	*1*	*1*	*1,4*	*1,4*	*1,7*	*1,7*
6	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
7	Петрушка сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
8	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Вода питна	350	350	35	35	50	50	60	60
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*350*	*350*	*35*	*35*	*50*	*50*	*60*	*60*
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**483**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**517**	**-**	**52**	**-**	**74**	**-**	**89**
Вихід готової страви, г		**1000**		**100**		**143**		**172**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають і пасерують на $^1/_2$ частині олії до прозорого стану, додають томатну пасту, тушкують протягом 2–3 хв. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки по 30–35 г, обсмажують на $^1/_2$ частині олії на пательні до золотистої скоринки. Обсмажене філе перекладають в товстостінний посуд, додають пасеровану цибулю з томатною пастою, гарячу воду або відвар овочевий та попередньо пасероване борошно або розведений у невеликій кількості води кукурудзяний крохмаль і доводять до кипіння. Після закипання до курки з соусом додають сушені часник, петрушку, хмелі-сунелі, сіль і при невеликому нагріві страву тушкують до готовності 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша роз-сипчаста), викладаючи шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, рідка частина страви — соусоподібна з часточками цибулі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,71	4,37	6,71	136
143	25,32	6,24	9,59	195
172	30,46	7,52	11,54	234

Технологічна карта № 9.10

Чахохбілі з куркою (безглютенове)

Категорія: страви з птиці

Походження: грузинська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
3	Цибуля ріпчаста	476	400	47,6	40	68	57	81,8	69
4	Томатна паста	80	80	8	8	11,4	11,4	13,7	13,7
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	10,1	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
	або борошно рисове (ЗП)	*10,1*	*10*	*1*	*1*	*1,4*	*1,4*	*1,7*	*1,7*
	або крохмаль кукурудзяний	*10*	*10*	*1*	*1*	*1,4*	*1,4*	*1,7*	*1,7*
6	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
7	Петрушка сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
8	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Вода питна	350	350	35	35	50	50	60	60
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*350*	*350*	*35*	*35*	*50*	*50*	*60*	*60*
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**483**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**517**	**-**	**52**	**-**	**74**	**-**	**89**
Вихід готової страви, г		**1000**		**100**		**143**		**172**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають і пасерують на $^1/_2$ частині олії до прозорого стану, додають томатну пасту, тушкують 2–3 хв. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки по 30–35 г, обсмажують на $^1/_2$ частині олії на пательні до золотистої скоринки. Обсмажене філе перекладають в товстостінний посуд, додають пасеровану цибулю з томатною пастою, гарячу воду або відвар овочевий та попередньо пасероване борошно або розведений у невеликій кількості води кукурудзяний крохмаль і доводять до кипіння. Після закипання до курки з соусом додають сушені часник, петрушку, хмелі-сунелі, сіль і при невеликому нагріві страву тушкують до готовності 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша

роз-сипчаста), викладаючи шматочки м’яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м’ясо — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, рідка частина страви — соусоподібна з часточками цибулі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,67	4,36	6,90	136
143	25,26	6,23	9,86	195
172	30,39	7,49	11,86	234

Технологічна карта № 9.11

Курка тушкована в соусі гуляш з кмином

Категорія: страви з птиці

Походження: угорська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
3	Томатна паста	155	155	10,8	10,8	15,5	15,5	18,6	18,6
4	Кмин	2	2	0,14	0,14	0,2	0,2	0,24	0,24
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,28	0,28	0,4	0,4	0,48	0,48
6	Цукор	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
7	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
8	Вода питна	300	300	21	21	30	30	36	36
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*300*	*300*	*21*	*21*	*30*	*30*	*36*	*36*
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**690**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса соусу гуляш для подачі	**-**	**310**	**-**	**22**	**-**	**31**	**-**	**37**
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу у гарячій воді або відварі овочевому розчиняють томатну пасту, сіль, цукор, олію, кмин та паприку, доводять до кипіння. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки по 30–35 г, викладають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують за температури +180 °С протягом 25–30 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша роз-сипчаста), при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м’ясо — біле.

Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковита, рідка частини страви — соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	17,10	2,44	3,23	103
100	24,44	3,48	4,61	147
120	29,33	4,18	5,53	176

Технологічна карта № 9.12

Чилі конкарне з куркою

Категорія: страви з птиці

Походження: мексиканська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	242,5	240	42,4	42	60,6	60	72,8	72
2	Вода питна для варіння квасолі	900	900	157,5	157,5	225	225	270	270
	Маса готової квасолі	**-**	**500**	**-**	**87,5**	**-**	**125**	**-**	**150**
3	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
4	Цибуля ріпчаста	60	50	10,5	8,8	15	12,5	18	15
5	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
6	Томатний сік	190	190	33,3	33,3	47,5	47,5	57	57
	або томатна паста	*29*	*29*	*5*	*5*	*7,3*	*7,3*	*8,7*	*8,7*
7	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна для тушкування	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**276**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**724**	**-**	**127**	**-**	**181**	**-**	**217**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м’якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють на м’ясорубці. Очищену цибулю нарізають та обсмажують разом з курячим фаршем на олії до напівготовності. Смажений фарш разом з цибулею перекладають у товстостінний посуд, додають попередньо відварену квасолю, сіль, перець, томатний сік (якщо використовують томатну пасту, то відповідно пропорційно збільшують закладку води) і тушкують страву 15–20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з квасолею. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суміш подрібненого м'яса птиці з квасолею у однорідному соусі.

Колір: червоне, м'ясо і квасоля — білі.

Смак і запах: характерні для тушкованої страви з виразним присмаком квасолі і м'яса птиці; в міру солоне.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	26,80	5,18	24,35	250
250	38,29	7,40	34,79	357
300	45,95	8,88	41,75	428

Технологічна карта № 9.13

Курка запечена в соусі імбирному

Категорія: страви з птиці

Походження: азійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1791	1200	105,6	70,7	150,4	100,8	179,2	120
2	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
3	Крохмаль кукурудзяний	25	25	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
4	Імбир сушений мелений	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
5	Цукор	25	25	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,25	0,25	0,3	0,3
7	Вода питна	155	155	9,1	9,1	13	13	15,5	15,5
	Маса запеченого курячого м'яса	**-**	**864**	**-**	**51**	**-**	**72**	**-**	**86**
	Маса соусу імбирного для подачі	**-**	**136**	**-**	**8**	**-**	**12**	**-**	**14**
Вихід готової страви, г		**1000**		**59**		**84**		**100**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу імбирного у $^{2}/_{3}$ порції гарячої води додають цукор, імбир, сіль та доводять до кипіння. В $^{1}/_{3}$ порції води розводять крохмаль кукурудзяний. У киплячу воду з імбиром при постійному помішуванні тоненькою цівкою вводять розведений крохмаль, доводять соус до кипіння (загущують). Курячі стегна миють, очищають від шкіри, видаляють кістки, а м'якоть нарізають шматочками по 30–35 г, щільно викладають в один ряд на змащене олією деко та заливають соусом. М'ясо запікають за температури +180 °С протягом 20 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання —

+65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м’яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці в соусі.
Колір: соус — коричневий, м’ясо — сіре.
Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком спецій.
Консистенція: соковита, м’яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
59	7,64	12,16	3,21	148
84	10,88	17,32	4,57	210
100	12,96	20,62	5,45	250

Технологічна карта № 9.14

Куряче стегно в гірчичному соусі
Категорія: страви з птиці
Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	2090	1400	104,5	70	150,4	100,8	177,6	119
2	Імбир сушений мелений	10	10	0,5	0,5	0,7	0,7	0,85	0,85
3	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	15	15	0,75	0,75	1	1	1,3	1,3
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
5	Вода питна	250	250	12,5	12,5	18	18	21,3	21,3
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**72**		**85**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності змішують воду, сіль, імбир та гірчицю. Курячі стегна очищають від шкіри, миють, видаляють кістки, а м’якоть нарізають на шматочки по 30–35 г, викладають на деко щільно в один ряд і заливають підготовленим соусом. М’ясо запікають за температури +180 °С протягом 20 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м’яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці в соусі.

Колір: шматочки м’яса на розрізі — світло-сірі, соус — золотистий.

Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, м’яке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	7,55	11,48	0,47	131
72	10,86	16,52	0,67	188
85	12,82	19,5	0,79	222

Технологічна карта № 9.15

Шпундра з куркою

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	17,9	15	21,4	18
3	Часник свіжий	12,8	10	1,3	1	1,9	1,5	2,3	1,8
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	511	400*	51,1	40	76,7	38,5	91,9	72
	або буряк столовий свіжий з 01.01	*545*	*400**	*54,5*	*40*	*81,8*	*38,5*	*98,1*	*72*
5	Олія	20	20	2	2	3	3	3,6	3,6
6	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
7	Сік лимонний	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4
	або кислота лимонна	*3*	*3*	*0,3*	*0,3*	*0,45*	*0,45*	*0,54*	*0,54*
8	Крохмаль кукурудзяний	40	40	4	4	6	6	7,2	7,2
9	Цукор	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18
11	Хмелі-сунелі	5	5	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54
13	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	*100*	*100*	*10*	*10*	*15*	*15*	*18*	*18*
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**483**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**517**	**-**	**52**	**-**	**74**	**-**	**89**
Вихід готової страви, г		**1000**		**100**		**143**		**172**	

** — маса відвареного і очищеного буряка*

*** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють та відварюють у шкірці або запікають в духовій шафі до готовності, після чого очищають і нарізають однорідною формою нарізки. Очищену цибулю та часник подрібнюють. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Нарізане філе обсмажують на пательні з олією до золотистої скоринки, додають нарізану цибулю, пасерують впродовж 3–5 хв. До м’яса з цибулею додають попередньо нарізаний буряк, масло вершкове, сіль, перець, цукор, хмелі-сунелі, воду або відвар овочевий і тушкують 15–20 хв до готовності. Наприкінці тушкування до шпундри додають сік лимонний або кислоту лимонну, розведену з водою (співвідношення 1:2) та попередньо подрібнений часник. Страву заправляють крохмалем, розведеним у невеликій кількості води, тушкують ще 1–2 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +170 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають страву на тарілку, рівномірно розподіливши м’ясо з овочами, за бажанням зверху посипають сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізки.

Колір: насичено-багряна, м’ясо на розрізі — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м’яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковита, м’яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,47	4,16	10,16	146
143	24,98	5,95	14,52	209
172	30,04	7,15	17,47	251

Технологічна карта № 9.16

Шпундра з куркою (безлактозна)

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	17,9	15	21,4	18
3	Часник свіжий	12,8	10	1,3	1	1,9	1,5	2,3	1,8
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	511	400*	51,1	40	76,7	38,5	91,9	72
	або буряк столовий свіжий з 01.01	*545*	*400**	*54,5*	*40*	*81,8*	*38,5*	*98,1*	*72*
5	Олія	20	20	2	2	3	3	3,6	3,6
6	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
7	Сік лимонний	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4
	або кислота лимонна	*3*	*3*	*0,3*	*0,3*	*0,45*	*0,45*	*0,54*	*0,54*
8	Крохмаль кукурудзяний	40	40	4	4	6	6	7,2	7,2
9	Цукор	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18
11	Хмелі-сунелі	5	5	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54
13	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	*100*	*100*	*10*	*10*	*15*	*15*	*18*	*18*
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**483**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**517**	**-**	**52**	**-**	**74**	**-**	**89**
Вихід готової страви, г		**1000**		**100**		**143**		**172**	

** — маса відвареного і очищеного буряка*

*** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють та відварюють у шкірці або запікають в духовій шафі до готовності, після чого

очищають і нарізають однорідною формою нарізки. Очищену цибулю та часник подрібнюють. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Нарізане філе обсмажують на пательні з олією до золотистої скоринки, додають нарізану цибулю, пасерують впродовж 3–5 хв. До м'яса з цибулею додають попередньо нарізаний буряк, масло гхі, сіль, перець, цукор, хмелі-сунелі, воду або відвар овочевий і тушкують протягом 15–20 хв до готовності. Наприкінці тушкування до шпундри додають сік лимонний або кислоту лимонну, розведену з водою (співвідношення 1:2) та попередньо подрібнений часник. Страву заправляють крохмалем, розведеним у невеликій кількості води, тушкують ще 1–2 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +170 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають страву на тарілку, рівномірно розподіливши м'ясо з овочами, за бажанням зверху посипають сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізки.

Колір: насичено-багряна, м'ясо на розрізі — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,47	4,42	10,15	148
143	24,98	6,32	14,51	212
172	30,04	7,60	17,45	255

Технологічна карта № 9.17

Печеня по-домашньому з куркою

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Морква свіжа до 01.01	225	180	39,4	31,5	56,3	45	67,5	54
	або морква свіжа з 01.01	*240*	*180*	*42*	*31,5*	*60*	*45*	*72*	*54*
3	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	667	500	116,7	87,5	166,7	125	200,1	150
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	*715*	*500*	*125,1*	*87,5*	*178,7*	*125*	*214,5*	*150*
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	*770*	*500*	*134,7*	*87,5*	*192,5*	*125*	*231*	*150*
	або картопля свіжа з 01.03	*834*	*500*	*145,9*	*87,5*	*208,5*	*125*	*250,2*	*150*
4	Цибуля ріпчаста	178,5	150	31,2	26,2	44,6	37,5	53,6	45
5	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
6	Томатна паста	50	50	8,7	8,7	12,5	12,5	15	15
7	Коріандр мелений	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Перець чорний мелений	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	220	220	38,5	38,5	55	55	66	66
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*220*	*220*	*38,5*	*38,5*	*55*	*55*	*66*	*66*
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**276**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**724**	**-**	**127**	**-**	**181**	**-**	**217**
	Маса готової картоплі в гарнірі	**-**	**485**	**-**	**85**	**-**	**121**	**-**	**145**

Вихід готової страви, г	**1000**	**175**	**250**	**300**

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки 30–35 г і обсмажують на пательні на $^1/_2$ частині олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву, цибулю та картоплю обсмажують на пательні на решті олії до утворення рум'яної скоринки на поверхні овочів. У глибоке деко або гастроємність викладають попередньо обсмажене м'ясо, овочі, додають сіль, перець, коріандр та заливають всі інгредієнти водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш разом з розведеною томатною пастою. Страву запікають в духовій шафі за температури +180°С протягом 60 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 40–50 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею та овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці з картоплею в томатному соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо на розрізі — світло-сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком коріандру.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	19,50	5,24	22,48	212
250	27,86	7,49	32,12	303
300	33,43	8,98	38,54	364

Технологічна карта № 9.18

Бігос з гречкою та курячим м'ясом

Категорія: страви з птиці

Походження: польська кухня

№ з/п	**Найменування сировини**	**Маса, г**		**Норма вмісту на 1 порцію, г**					
		брутто, г	**нетто, г**	**брутто, г**	**нетто, г**	**брутто, г**	**нетто, г**	**брутто, г**	**нетто, г**
1	Філе куряче охолоджене	485	470	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Крупа гречана (ЗП)	250	250	37,2	37,2	53,2	53,2	63,7	63,7
3	Капуста квашена	128	90	19	13,3	27,3	19,1	32,6	22,8
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
5	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Вода питна	475	475	71	71	101	101	121	121
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*475*	*475*	*71*	*71*	*101*	*101*	*121*	*121*
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**324**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса гарніру з овочами	**-**	**676**	**-**	**101**	**-**	**144**	**-**	**172**

	Маса готової каші в гарнірі	**-**	**600**	**-**	**89**	**-**	**128**	**-**	**153**
Вихід готової страви, г		**1000**		**149**		**213**		**255**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Капусту квашену перебирають, великі шматки подрібнюють, промивають холодною водою за температури +15 °С, відтискають. На деко, змащене олією, викладають куряче м'ясо, гречану крупу, підготовлену квашену капусту та заливають усі інгредієнти гарячою водою або відваром овочевим, солять, додають масло вершкове і готують в духовій шафі за температури +180–200 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з гречкою та капустою.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі —+65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Колір: коричневий, м'ясо на розрізі — біле.

Смак і запах: характерний для гречки з курячим м'ясом та тушкованою капустою.

Консистенція: гречана каша з капустою — розсипчаста, шматочки курячого філе — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	21,46	5,14	24,23	230
213	30,67	7,34	34,63	323
255	36,72	8,79	41,46	394

Технологічна карта № 9.19

Бігос з гречкою та курячим м'ясом (безлактозний)

Категорія: страви з птиці

Походження: польська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	485	470	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Крупа гречана (ЗП)	250	250	37,2	37,2	53,2	53,2	63,7	63,7
3	Капуста квашена	128	90	19	13,3	27,3	19,1	32,6	22,8
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
5	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Вода питна	475	475	71	71	101	101	121	121
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*475*	*475*	*71*	*71*	*101*	*101*	*121*	*121*
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**324**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**

	Маса гарніру з овочами	**-**	**676**	**-**	**101**	**-**	**144**	**-**	**172**
	Маса готової каші в гарнірі	**-**	**600**	**-**	**89**	**-**	**128**	**-**	**153**
Вихід готової страви, г		**1000**		**149**		**213**		**255**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Капусту квашену перебирають, великі шматки подрібнюють, промивають холодною водою за температури +15 °С, відтискають. На деко, змащене олією, викладають куряче м'ясо, гречану крупу, підготовлену квашену капусту та заливають усі інгредієнти гарячою водою або відваром овочевим, солять, додають масло гхі і готують в духовій шафі за температури +180–200 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з гречкою та капустою.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Колір: коричневий, м'ясо на розрізі — біле.

Смак і запах: характерний для гречки з курячим м'ясом та тушкованою капустою.

Консистенція: гречана каша з капустою — розсипчаста, шматочки курячого філе — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	21,45	5,54	24,21	233
213	30,66	7,91	34,60	333
255	36,70	9,48	41,43	399

Технологічна карта № 9.20

Плов з курячим м'ясом

Категорія: страви з птиці

Походження: узбецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Кмин	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Зіра	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**288**	**-**	**50**	**-**	**72**	**-**	**86**
6	Крупа рисова (ЗП)	178,5	178,5	31,2	31,2	44,6	44,6	53,5	53,5
7	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	або морква свіжа з 01.01	*253*	*190*	*44,3*	*33,3*	*63,3*	*47,5*	*75,9*	*57*

8	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
9	Томатна паста	30	30	5,3	5,3	7,5	7,5	9	9
10	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	465	465	81,4	81,4	116,3	116,3	139,5	139,5
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*465*	*465*	*81,4*	*81,4*	*116,3*	*116,3*	*139,5*	*139,5*
	Маса гарніру з овочами	**-**	**712**	**-**	**125**	**-**	**178**	**-**	**214**
	Маса готової каші в гарнірі	**-**	**500**	**-**	**87,5**	**-**	**125**	**-**	**150**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем і обсмажують на пательні з додаванням $^1/_2$ порції олії до золотистої скоринки.

Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву і цибулю пасерують на $^1/_2$ порції олії з томатною пастою. Обсмажене м’ясо птиці і пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим і доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промитий рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять плов до готовності на плиті або в духовій шафі протягом 25–40 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180°С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають плов, рівномірно розподіляючи м’ясо з рисом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис повністю розварений, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м’яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: світло-коричневий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для рису з курячим м’ясом, з ароматом спецій.

Консистенція: рис — не переварений, шматочки курячого філе — м’які, щільні, соковиті; овочі — м’які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	19,75	5,27	28,46	240
250	28,22	7,53	40,65	343
300	33,86	9,04	48,79	411

Технологічна карта № 9.21

Куліш з курячим м’ясом

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,75	0,75
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
6	Куркума	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м'яса	**-**	**288**	**-**	**50**	**-**	**72**	**-**	**86**
7	Крупа пшоняна (ЗП)	200	200	35	35	50	50	60	60
8	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	або морква свіжа з 01.01	*253*	*190*	*44,3*	*33,3*	*63,3*	*47,5*	*75,9*	*57*
9	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
10	Томатна паста	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
11	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
12	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
13	Вода питна	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*450*	*450*	*78,8*	*78,8*	*112,5*	*112,5*	*135*	*135*
	Маса гарніру з овочами	**-**	**712**	**-**	**125**	**-**	**178**	**-**	**214**
	Маса готової каші в гарнірі	**-**	**500**	**-**	**87,5**	**-**	**125**	**-**	**150**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Пшоняну крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують на пательні з додаванням $^1/_2$ порції олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву і цибулю пасерують з додаванням $^1/_2$ порції олії та томатною пастою, додають сушений часник та попередньо обсмажене м'ясо, масло вершкове, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промите пшоно і варять до напівготовності. Після того, як пшоно вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять куліш до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву порційно, рівномірно розподіляючи пшоно з м'ясом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м'яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: жовтий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для пшона з курячим м'ясом, з ароматом спецій.

Консистенція: густа маса, що за температури +65–75°С тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	21,55	7,36	29,54	270
250	30,79	10,53	42,20	385
300	36,95	12,63	50,64	462

Технологічна карта № 9.22

Куліш з курячим м’ясом (безлактозний)

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,75	0,75
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
6	Куркума	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**288**	**-**	**50**	**-**	**72**	**-**	**86**
7	Крупа пшоняна (ЗП)	200	200	35	35	50	50	60	60
8	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	або морква свіжа з 01.01	*253*	*190*	*44,3*	*33,3*	*63,3*	*47,5*	*75,9*	*57*
9	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
10	Томатна паста	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
11	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
12	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
13	Вода питна	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*450*	*450*	*78,8*	*78,8*	*112,5*	*112,5*	*135*	*135*
	Маса гарніру з овочами	**-**	**712**	**-**	**125**	**-**	**178**	**-**	**214**
	Маса готової каші в гарнірі	**-**	**500**	**-**	**87,5**	**-**	**125**	**-**	**150**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Пшоняну крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують на пательні з додаванням $^1/_2$ порції олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву і цибулю пасерують з додаванням $^1/_2$ порції олії та томатною пастою, додають сушений часник та попередньо обсмажене м’ясо, масло гхі, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промите пшоно і варять до напівготовності. Після того, як пшоно вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять куліш до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву порційно, рівномірно розподіляючи пшоно з м’ясом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м’яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: жовтий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для пшона з курячим м’ясом, з ароматом спецій.

Консистенція: густа маса, що за температури +65–75°С тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	21,54	7,83	29,51	274
250	30,77	11,19	42,15	391
300	36,93	13,43	50,59	469

Технологічна карта № 9.23

Капуста тушкована з овочами та курячим м’ясом

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	515,5	500	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	4,2	4,2	6	6	7,2	7,2
	Маса тушкованого курячого м’яса	**-**	**345**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
3	Морква свіжа до 01.01	125	100	17,5	14	25	20	30	24
	або морква свіжа з 01.01	*133*	*100*	*18,6*	*14*	*26,6*	*20*	*31,9*	*24*
4	Капуста білоголова свіжа	588	470	82,3	65,8	117,6	94	141,1	112,8
5	Цибуля ріпчаста	119	100	16,7	14	26,8	20	28,6	24
6	Перець солодкий свіжий	133	100	18,6	14	26,6	20	31,9	24
7	Томатна паста	20	20	2,8	2,8	4	4	4,8	4,8
8	Кмин	2,5	2,5	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,72	0,72
10	Вода питна	120	120	16,8	16,8	24	24	28,8	28,8
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*120*	*120*	*16,8*	*16,8*	*24*	*24*	*28,8*	*28,8*
	Маса тушкованих овочів	**-**	**655**	**-**	**92**	**-**	**131**	**-**	**157**
Вихід готової страви, г		**1000**		**140**		**200**		**240**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену та нашатковану капусту кладуть у деко (гастроємність) шаром завтовшки до 30 см, додають воду або відвар овочевий (20–30 % до маси капусти) і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Якщо свіжа капуста гірчить, то перед тушкуванням її ошпарюють окропом протягом 3–5 хв, після чого воду зливають. Очищені та нарізані однорідною формою нарізки моркву, перець солодкий та цибулю пасерують на $^1/_2$ порції олії разом з томатною пастою та кмином. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками масою 30–35 г, обсмажують на пательні з додаванням $^1/_2$ порції олії до утворення золотистої скоринки. До капусти додають пасеровані з томатною пастою овочі та попередньо обсмажене м’ясо, тушкують протягом 10–15 хв, за 5 хв до закінчення приготування страви додають сіль.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

На тарілку викладають капусту, зверху кладуть шматочки м’яса відповідно до маси порції. При подачі можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2–3 г на 1 порцію). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів однакова, збережена після приготування.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: смак — кисло-солодкий, запах — властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасти, з ароматом кмину і томату

Консистенція: соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	18,47	5,66	8,12	153
200	26,38	8,08	11,60	218
240	31,66	9,69	13,92	262

Технологічна карта № 9.24

Пастуший пиріг з курячим м’ясом

Категорія: страви з птиці

Походження: англійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	Маса фаршу курячого	**-**	**400**	**-**	**70**	**-**	**100**	**-**	**120**
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	573	430	100,3	75,3	143,3	107,5	171,9	129
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	*614*	*430*	*107,5*	*75,3*	*153,5*	*107,5*	*184,2*	*129*
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	*662*	*430*	*115,8*	*75,3*	*165,5*	*107,5*	*198,6*	*129*
	або картопля свіжа з 01.03	*717*	*430*	*125,5*	*75,3*	*179,3*	*107,5*	*215,1*	*129*
3	Молоко (МП, Л)	79	75*	13,8	13,1	19,8	18,8	23,7	22,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
	Маса картопляного пюре	**-**	**500**	**-**	**88**	**-**	**125**	**-**	**150**
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	$^1/_6$ шт.	7	$^1/_4$ шт.	10	$^1/_3$ шт.	12
6	Цибуля ріпчаста	295	248	51,6	43	73,8	62	88,5	74
7	Морква свіжа до 01.01	110	88	19,3	15	27,5	22	33	26
	або морква свіжа з 01.01	*117*	*88*	*20,5*	*15*	*29,3*	*22*	*35,1*	*26*
8	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
	Маса пасерованих овочів	**-**	**184**	**-**	**32**	**-**	**46**	**-**	**55**
9	Фенхель насіння	3,5	3,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
10	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	**-**	**1124**	**-**	**197**	**-**	**281**	**-**	**337**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — маса кипʼяченого молока*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза, Я- яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче

ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове, суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. До готового картопляного пюре додають попередньо оброблені яйця, масу ретельно перемішують до однорідної консистенції.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш.

Очищену цибулю та моркву дрібно нарізають і пасерують на пательні на $^1/_2$ частині олії до золотистого кольору, додають куряче подрібнене м'ясо, сіль, фенхель, добре перемішують і тушкують 15–20 хв до готовності. На змащене олією деко викладають рівномірно шарами: $^1/_2$ частину картопляного пюре, готовий смажений курячий фарш з цибулею та морквою, решту картопляного пюре. Поверхню страви вирівнюють і запікають 20–25 хв за температури +180 °С до рум'яної скоринки на поверхні. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180°С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають пиріг нарізаний на квадратні чи прямокутні шматки, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною скоринкою; на розрізі — однакова товщина верхнього і нижнього шарів, фарш розподілений рівномірно.

Колір: скоринка — від золотисто-жовтої до світло-коричневої, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: характерні для запечених картоплі та м'яса курятини.

Консистенція: скоринка — хрустка, картопляна основа — м'яка, пухка; фарш — соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	20,19	7,63	19,82	225
250	28,85	10,90	28,31	322
300	34,62	13,08	33,98	386

Технологічна карта № 9.25

Пастуший пиріг з курячим м'ясом (безлактозний)

Категорія: страви з птиці

Походження: англійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	Маса фаршу курячого	**-**	**400**	**-**	**70**	**-**	**100**	**-**	**120**
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	573	430	100,3	75,3	143,3	107,5	171,9	129
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	*614*	*430*	*107,5*	*75,3*	*153,5*	*107,5*	*184,2*	*129*
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	*662*	*430*	*115,8*	*75,3*	*165,5*	*107,5*	*198,6*	*129*
	або картопля свіжа з 01.03	*717*	*430*	*125,5*	*75,3*	*179,3*	*107,5*	*215,1*	*129*
3	Молоко безлактозне (МП)	79	75*	13,8	13,1	19,8	18,8	23,7	22,5
	або молоко рослинне	*79*	*75**	*13,8*	*13,1*	*19,8*	*18,8*	*23,7*	*22,5*
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
	Маса картопляного пюре	**-**	**500**	**-**	**88**	**-**	**125**	**-**	**150**
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	$^1/_6$ шт.	7	$^1/_4$ шт.	10	$^1/_3$ шт.	12
6	Цибуля ріпчаста	295	248	51,6	43	73,8	62	88,5	74
7	Морква свіжа до 01.01	110	88	19,3	15	27,5	22	33	26
	або морква свіжа з 01.01	*117*	*88*	*20,5*	*15*	*29,3*	*22*	*35,1*	*26*
8	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6

	Маса пасерованих овочів	**-**	**184**	**-**	**32**	**-**	**46**	**-**	**55**
9	Фенхель насіння	3,5	3,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
10	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	**-**	**1124**	**-**	**197**	**-**	**281**	**-**	**337**
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — маса кип'яченого молока*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло гхі, суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. До готового картопляного пюре додають попередньо оброблені яйця, масу ретельно перемішують до однорідної консистенції.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш.

Очищену цибулю та моркву дрібно нарізають і пасерують на пательні на $^1/_2$ частині олії до золотистого кольору, додають куряче подрібнене м'ясо, сіль, фенхель, добре перемішують і тушкують впродовж 15–20 хв до готовності. На змащене олією деко викладають рівномірно шарами: $^1/_2$ частину картопляного пюре, готовий смажений курячий фарш з цибулею та морквою, решту картопляного пюре. Поверхню страви вирівнюють і запікають протягом 20–25 хв за температури +180 °С до рум'яної скоринки на поверхні. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають пиріг нарізаний на квадратні чи прямокутні шматки, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною скоринкою; на розрізі — однакова товщина верхнього і нижнього шарів, фарш розподілений рівномірно.

Колір: скоринка від золотисто-жовтої до світло-коричневої, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: характерні для запечених картоплі та м'яса курятини.

Консистенція: скоринка — хрустка, картопляна основа — м'яка, пухка; фарш — соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	20,18	8,09	19,79	229
250	28,83	11,56	28,28	328
300	34,60	13,88	33,94	393

Технологічна карта № 9.26

Куряча запіканка зі шпинатом

Категорія: страви з птиці

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	669	649	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	968	649	104,5	70	149,3	100	179,2	120
	Маса фаршу	**-**	**617**	**-**	**67**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Яйця (Я)	4 шт.	160	3/7 шт.	17	5/8 шт.	25	3/4 шт.	30
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	75	75	8	8	12	12	14	14
4	Шпинат свіжоморожений	158	90	17	10	24	14	29	17
5	Цибуля ріпчаста	214	180	23	19	33	28	40	33
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	20	20	2,2	2,2	3,1	3,1	3,7	3,7
	Маса напівфабрикату	**-**	**1109**	**-**	**120**	**-**	**171**	**-**	**205**
Вихід готової страви, г		**1000**		**108**		**154**		**185**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; ЗП — злакові продукти; Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см до прозорості.

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз разом зі спасерованою цибулею.

Попередньо розморожений шпинат відтискають від зайвої рідини, нарізають на 2–3 частини, додають до фаршу, разом з борошном, підготовленими яйцями, солять, додають сіль, добре перемішують і вибивають.

У глибоку гастроємкість або у хлібну форму для запікання (завширшки приблизно 12 см і заввишки приблизно 6 см), змащену рештою олії, викладають рівномірно фарш шаром завтовшки 3–4 см запікають у розігрітій духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — сіра, з темними вкрапленнями шпинату, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солона.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
108	19,87	5,41	7,34	159
154	28,34	7,71	10,47	227
185	34,04	9,27	12,58	272

Технологічна карта № 9.27

Ліниві голубці з м’яса птиці
Категорія: основні страви з м’яса птиці
Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	309	300	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або індичатина (м’якоть) охолоджена	*325*	*300*	*75,9*	*70*	*108,8*	*100*	*130,4*	*120*
2	Крупа рисова (ЗП)	89	89	21	21	30	30	36	36
3	Вода питна для відварювання крупи	188	188	44	44	63	63	75	75
	Маса відвареної каші	**-**	**250**	**-**	**58**	**-**	**84**	**-**	**100**
4	Цибуля ріпчаста	48	40	11	9	16	13	19	16
5	Морква свіжа до 01.01	50	40	12	9	17	13	20	16
	або морква свіжа після 01.01	*53*	*40*	12	9	18	13	21	16
6	Капуста білокачанна свіжа	250	200	58	47	84	67	100	80
7	Олія	10	10	2,3	2,3	3,3	3,3	4,0	4,0
	Маса пасерованих овочів	**-**	**215**	**-**	**50**	**-**	**72**	**-**	**86**
	Маса напівфабрикату	**-**	**765**	**-**	**178**	**-**	**256**	**-**	**306**
8	Сметана (МП, Л)	60	60	14	14	20	20	24	24
9	Томатна паста	30	30	7	7	10	10	12	12
10	Вода питна	300	300	70	70	100	100	120	120
11	Коріандр	2	2	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
12	Перець чорний горошком	0,5	0,5	0,12	0,12	0,17	0,17	0,2	0,2
	Маса соусу для заливки	**-**	**390**	**-**	**91**	**-**	**130**	**-**	**156**
13	Сіль	3	3	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
	Маса запечених голубців	**-**	**689**	**-**	**160**	**-**	**230**	**-**	**275**
	Маса соусу для подачі	**-**	**312**	**-**	**73**	**-**	**104**	**-**	**125**
Вихід готової страви, г		**1000**		**233**		**334**		**400**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе птиці зачищають від плівок, миють, подрібнюють на м’ясорубці 1 раз.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають холодною доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 7–10 хв, відкидають на сито для видалення зайвої рідини, охолоджують.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см до прозорості. Додають підготовлений нарізаний дрібним кубиком перець свіжий, обсмажують на середньому вогні до м’якості. Додають натерту моркву, продовжують пасерувати ще 5–7 хв. Додають нашатковану капусту смужками завдовжки 3–4 см і пасерують до напівготовності капусти. Спасеровані овочі охолоджують.

До фаршу додають половину норми солі, відварений розсипчастий рис, пасеровані овочі та перемішують. Із підготовленої маси формують вироби овальної форми. Викладають в у форму для запікання в один ряд і заливають соусом.

Для підготовки соусу для заливки змішують томатну пасту, воду і сметану, додають решту норми солі, прянощі.

Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 50–60 хв або готують у пароконвектоматі в режимі «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають з соусом, в якому запікалися голубці. Температура подачі — +65–75°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, поверхня рівна, без тріщин, политі соусом.

Колір: голубці — світло-коричневі, соус — світло-рожевий.

Смак і запах: виражений м’ясний, з ароматом спецій.

Консистенція: голубці — в міру щільні, з рівномірним розподілом складників, соковиті, м’які; соус — густий, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Ліниві голубці з м’яса курки

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
235	20	5,79	21,30	214
335	28	8,25	30,36	305
400	33	9,85	36,25	365

Ліниві голубці з м’яса індички

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
235	20,24	5,43	21,37	213
335	28,85	7,75	30,46	304
400	34,44	9,25	36,37	363

Технологічна карта № 9.28

Курячі палички

Категорія: основні страви з м’яса птиці

Походження: американська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1126	1092	72,06	70	108,1	105	123,86	120
	або стегно куряче охолоджене	*1630*	*1092*	*104,5*	*70*	*156,5*	*105*	*179,2*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**1038**	**-**	**66**	**-**	**100**	**-**	**114**
2	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	80	80	5	5	8	8	9	9
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8	2/9 шт.	9
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	30	30	1,9	1,9	2,9	2,9	3,3	3,3
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,26	0,26	0,38	0,38	0,44	0,44
6	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,05	0,05	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Сіль	3	3	0,19	0,19	0,29	0,29	0,33	0,33
	Маса напівфабрикату	**-**	**1197**	**-**	**76**	**-**	**115**	**-**	**131**
8	Олія	10	10	0,6	0,6	1,0	1,0	1,1	1,1
Вихід готової страви, г		**1000**		**64 (2 шт.)**		**96 (3 шт.)**		**110 (3,5 шт.)**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м’ясорубці 1 раз. До фаршу додають сіль, спеції, ретельно перемішують, вибивають масу і формують з неї вироби розміром 4×5 см і масою до панірування 30–35 г штука. Фаршевий напівфабрикат послідовно панірують у просіяному борошні, збитих підготовлених яйцях, панірувальних сухарях. Викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі протягом 18–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв

на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби не деформовані, рівномірно паніровані, без тріщин.
Колір: скоринка — від яскраво золотавого до світло-коричневого, на розрізі — теракотові.
Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоні.
Консистенція: м’ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
64	17,56	2,42	5,20	112
96	26,34	3,63	7,80	168
110	30,18	4,16	8,94	193

Технологічна карта № 9.29

Курка запечена в сметанному соусі з арахісом
Категорія: основні страви з м’яса птиці
Походження: грузинська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	1493	1000	104,5	70	149,3	100	179,2	120
2	Сметана (МП, Л)	190	190	13	13	19	19	23	23
3	Крохмаль картопляний	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
4	Вода питна	160	160	11	11	16	16	19	19
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
7	Арахіс (А)	36	35	2,5	2,5	3,6	3,5	4,3	4,2
	Маса тушкованого м’яса	**-**	**690**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса заливки	**-**	**310**	**-**	**22**	**-**	**31**	**-**	**37**
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; А — арахіс.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крохмаль розводять теплою водою, додають до сметани, перемішують. Рідину солять, додають підготовлений дрібно подрібнений арахіс.

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають його на шматочки однакового розміру, викладають у змащену олією форму для запікання, заливають сметанною сумішшю (заливка має покривати м’ясо на 1–1,5 см).

Тушкують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 50 хв, або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу. Подають з випареною під час запікання сметанною заливкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +65–75°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками, підливаючи заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматки м’яса однакової форми і розміру, залиті соусом.
Колір: м’ясо — світло-сіре, соус — молочний.
Смак і запах: запеченої птиці; в міру солона, з горіховим ароматом.
Консистенція: м’ясо — м’яке, ніжне; соус — напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	17,19	4,94	0,85	117
100	24,55	7,06	1,22	167
120	29,46	8,47	1,46	201

Технологічна карта № 9.30

Запіканка з куркою та квашеною капустою
Категорія: основні страви з м’яса птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*597*	*400*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**380**	**-**	**67**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Крупа вівсяна (ЗП, Г)	105	105	18	18	26	26	32	32
3	Вода питна для відварювання крупи	158	158	28	28	39	39	47	47
	Маса відвареної каші	**-**	**210**	**-**	**37**	**-**	**53**	**-**	**63**
4	Капуста квашена	414	290	73	51	104	73	124	87
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	14	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24
6	Сир твердий (МП, Л)	183	170	32	30	46	43	55	51
7	Часник сушений мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Паприка солодка мелена	0,5	0,5	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	**-**	**1101**	**-**	**193**	**-**	**275**	**-**	**330**
10	Олія	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3,0	3,0
11	Зелень кропу свіжого	7	5	1,2	0,9	1,7	1,3	2,1	1,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; МП — молочні продукти; Я — яйця; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають його на шматочки розміром 2–3 см.

Вівсяну крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають окропом, доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (2–3 хв), охолоджують.

Квашену капусту промивають, відтискають зайву рідину. Нарізане м’ясо з’єднують з відвареною крупою, квашеною капустою, додають підготовлені яйця, спеції, сіль, все ретельно перемішують та викладають у форму, змащену олією, посипають натертим сиром.

Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі (25–30 хв), або в пароконвектоматі в режимі «Випічка з м’ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв. Нарізану на порційні шматочки запіканку посипають січеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін зберігання — не довше ніж 30 хв за

температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.
Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста
Смак і запах: виражений м'ясний, з присмаком вівсяної крупи та квашеної капусти.
Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	27,73	14,16	11,37	284
250	39,61	20,22	16,24	406
300	47,53	24,27	19,49	487

Технологічна карта № 9.31

Парові котлети з м'яса птиці
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1202	1165	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1739*	*1165*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**1107**	**-**	**66**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Борошно рисове (ЗП)	100	100	6	6	9	9	10	10
3	Яйця (Я)	$2^1/_2$ шт.	100	$^1/_7$ шт.	6	$^2/_9$ шт.	9	$^1/_4$ шт.	10
4	Кріп сушений	2	2	0,12	0,12	0,17	0,17	0,21	0,21
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,26	0,26	0,31	0,31
	Маса напівфабрикату	**-**	**1268**	**-**	**76**	**-**	**109**	**-**	**131**
Вихід готової страви, г		**1000**		**60**		**86**		**103**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. В готовий фарш додають підготовлені яйця, рисове борошно, сіль, сушений кріп, все ретельно перемішують, вибивають, формують котлети масою 35–37 г/шт. Готові напівфабрикати відварюють на пару впродовж 20–30 хв або в пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Готування на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлети правильної форми, без тріщин та підривів.
Колір: від світло-сірого до сірого.
Смак і запах: м'ясні, в міру солоні.
Консистенція: соковиті, пухкі, ніжні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	17,33	1,80	4,35	103
86	24,84	2,58	6,24	148
103	29,75	3,09	7,47	177

Технологічна карта № 9.32

Запіканка з курки з селерою

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	687	665	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*995*	*665*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Селери корінь (С)	133	100	14	11	20	15	24	18
3	Цибуля ріпчаста	143	120	15	13	21	18	26	22
4	Олія	20	20	2,1	2,1	3,0	3,0	3,6	3,6
	Маса пасерованих овочів	**-**	**170**	**-**	**18**	**-**	**26**	**-**	**31**
5	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	-	280		29		42		50
6	Сіль	3	3	0,32	0,32	0,45	0,45	0,54	0,54
7	Сир твердий (МП, Л)	75	70	8	7	11	11	14	13
	Маса напівфабрикату	**-**	**1185**	**-**	**124**	**-**	**178**	**-**	**213**
Вихід готової страви, г		**1000**		**105**		**150**		**180**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: С — селера; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають дрібними шматочками по 10–15 г.

Окремо готують соус бешамель.

Очищені і нарізані однорідною формою нарізки селеру і цибулю пасерують з додаванням $^1/_2$ порції олії до напівготовності, додають м’ясо, сіль, перемішують, викладають у змащену форму для запікання, заливають соусом бешамель, ретельно перемішують та посипають натертим сиром.

Запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в режимі «Випічка з м’ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — білого кольору заливка і сірого кольору шматочки м’яса, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м’ясна, з присмаком овочів.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	19,19	6,57	4,38	154
150	27,42	9,39	6,26	221
180	32,90	11,27	7,52	265

Технологічна карта № 9.33

Запіканка картопляна з м’ясом птиці і сиром

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	493	478	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*714*	*478*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
	або індичатина (м’якоть) охолоджена	*491*	*452*	*72*	*66*	*103*	*94*	*123*	*113*
	Маса відвареного філе	**-**	**330**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	591	440	86	64	124	92	148	110
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	*633*	*440*	*92*	*64*	*133*	*92*	*158*	*110*
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	*682*	*440*	*100*	*64*	*143*	*92*	*171*	*110*
	або картопля свіжа з 01.03	*739*	*440*	*108*	*64*	*155*	*92*	*185*	*110*
3	Яйця (Я)	$2^1/_2$ шт.	100	$^3/_8$ шт.	15	$^1/_2$ шт.	21	$^5/_8$ шт.	25
4	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	280	280	41	41	59	59	70	70
5	Сир твердий (МП, Л)	65	60	9,4	8,8	13,5	12,5	16,2	15,1
6	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
	Маса напівфабрикату	**-**	**1174**	**-**	**171**	**-**	**245**	**-**	**295**
7	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**146**		**209**		**251**	

* — *маса відвареної в шкірці картоплі з наступною очисткою*

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; Я — яйця; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче чи індиче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, занурюють в киплячу підсолену воду та варять до готовності. Відварене, охолоджене філе нарізають смужками завдовжки 2–3 см. Картоплю відварюють в шкірці до напівготовності з послідуючим очищенням та нарізанням слайсами завтовшки 0,2–0,4 см.

Окремо готують соус бешамель.

Підготовлені, оброблені яйця злегка збивають, додають сіль, соус, перемішують.

У форму для запікання, змащену олією, закладають філе з’єднане з картоплею, заливають сумішшю соусу та яєць, посипають натертим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі за температури +180 °С впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі в режимі «Випічка з м’ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.
Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста.
Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком овочів.
Консистенція: з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка картопляна з м'ясом курки і сиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
146	22,75	8,75	14,52	228
209	32,57	12,52	20,79	327
251	39,11	15,04	24,97	392

Запіканка картопляна з м'ясом індички і сиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
146	22,46	8,36	14,59	223
209	32,15	11,97	20,88	320
251	38,61	14,38	25,08	384

Технологічна карта № 9.34
Куряча запіканка із зеленої квасолі та ячменю
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*597*	*400*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Крупа ячмінна (ЗП, Г)	167	167	29	29	42	42	50	50
3	Вода питна для відварювання крупи	400	400	70	70	100	100	120	120
	Маса відвареної крупи	**-**	**500**	**-**	**88**	**-**	**125**	**-**	**150**
4	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	309	300	54	53	77	75	93	90
5	Борошно рисове (ЗП)	50	50	9	9	12	12	15	15
6	Цибуля ріпчаста	89	75	16	13	22	19	27	22
7	Яйця (Я)	1	40	1/6	7	1/4	10	2/7	12
8	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9	9	13	13	16	15
9	Кріп сушений	2	2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Часник сушений мелений	1	1	0,15	0,15	0,21	0,21	0,25	0,25
11	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Олія	15	15	2,6	2,6	3,8	3,8	4,5	4,5
13	Вода питна	25	25	4,4	4,4	6,2	6,2	7,5	7,5
	*або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	*25*	*25*	*4,4*	*4,4*	*6,2*	*6,2*	*7,5*	*7,5*
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)*

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця; Г — глютен; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу промивають, заливають окропом, варять протягом 20–30 хв. Готову ячмінну крупу охолоджують до температури +60–70 °С.

Цибулю очищають, нарізають кубиком, пасерують на олії з додаванням часнику впродовж 5–7 хв до золотистості. До обсмаженої цибулі додають рисове борошно, пасерують разом впродовж 1 хв, додають воду, доводять до кипіння, помішуючи. Зменшують нагрів та варять до запустіння протягом 3–4 хв. Додають м'ясо птиці без шкіри та кісток, нарізане на шматки вагою 15–20 г, ячмінну кашу, квасолю. В охолоджену масу вводять підготовлене яйце, спеції, сіль,

ретельно перемішують, викладають в форму для випікання, змащену олією, посипають поверхню натертим сиром.

Запікають в духовій шафі 25–30 хв за температури +200–220 °С до готовності. В пароконвектоматі готують в режимі «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, квасоля — зеленого кольору, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком овочів та каші.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	24,25	7,68	31,72	294
250	34,65	10,97	45,32	419
300	41,58	13,16	54,38	503

Технологічна карта № 9.35

Тушковане м'ясо птиці з овочами

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	852	825	72,2	70	103,1	100	124,4	120,5
	або стегно куряче охолоджене	*1232*	*825*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,9*	*120,5*
	або індичатина (м'якоть) охолоджена	*848*	*780*	*72,1*	*66*	*102,6*	*94*	*123,8*	*114*
	Маса тушкованої птиці	**-**	**570**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
2	Цибуля ріпчаста	83	70	7	6	10	8	12	10
3	Яблука свіжі	100	70	9	6	12	8	15	10
4	Вода питна	140	140	12	12	17	17	20	20
5	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	23	17	32	24	39	29
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	24	17	35	24	42	29
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	26	17	37	24	45	29
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	28	17	40	24	49	29
6	Морква свіжа до 01.01	150	120	13	10	18	15	22	18
	або морква після 01.01	160	120	14	10	19	15	23	18
7	Селери корінь (С)	40	30	3,4	2,6	4,8	3,6	5,8	4,4
8	Перець чорний молотий	0,2	0,2	0,017	0,017	0,024	0,024	0,03	0,03
9	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,36	0,36	0,44	0,44
10	Олія	30	30	2,6	2,6	3,6	3,6	4,4	4,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**85**		**121**		**146**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, нарізають дрібним кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають

очищену моркву, натерту на крупнофракційній тертці, пасерують разом ще 3–4 хв, додають натерте на крупнофракційну тертку яблуко і пасерують ще 2–3 хв разом. Картоплю та селеру очищають та нарізають кубиком: картоплю — великим, селеру — дрібним, обсмажують впродовж 5–10 хв.

Філе куряче чи індиче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають на шматки вагою 10–15 г та пасерують. До пасерованого м'яса додають пасеровані овочі, спеції, сіль, доливають воду та тушкують протягом 15–20 хв на повільному вогні.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці та овочів, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочів підлиті рідиною, що виділилась при тушкуванні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжне, м'ясне, з ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та овочів зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Тушковане м'ясо курки з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	16,82	3,70	5,19	121
121	23,94	5,26	7,38	172
146	28,89	6,35	8,91	207

Тушковане м'ясо індички з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	16,53	3,31	5,25	116
121	23,53	4,71	7,48	165
146	28,39	5,68	9,02	199

Технологічна карта № 9.36

Аранчині

Категорія: основні страви з птиці

Походження: італійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	227	220	12	12	25	24	37	36	50	48
	або стегно куряче охолоджене	328	220	18	12	36	24	54	36	72	48
	Маса фаршу	-	210		12		23		35		46
2	Цибуля ріпчаста	83	70	5	4	9	8	14	12	18	15
	Маса начинки	-	280		15		31		46		62
3	Крупа рисова (ЗП)	240	240	13	13	26	26	40	40	53	53
4	Вода питна для відварювання крупи	505	505	28	28	56	56	83	83	111	111
	Маса каші	-	675		37	-	74	-	111	-	149
5	Яйця (Я)	2	80	1/9	4	2/9	9	1/3	13	4/9	18
6	Сир твердий (МП, Л)	75	70	4,1	3,9	8,3	7,7	12,4	11,6	16,6	15,4
7	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7

	Маса оболонки	-	810		45		89		134		178
9	Борошно кукурудзяне для панірування (ЗП)	150	150	8	8	17	17	25	25	33	33
	Маса напівфабрикату	-	**1203**		66		132		198		265
10	Олія	10	10	0,6	0,6	1,1	1,1	1,7	1,7	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		**1000**		**55 (1 шт.)**		**110 (2 шт.)**		**165 (3 шт.)**		**220 (4 шт.)**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають холодною водою, доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 7–10 хв, відкидають на сито для видалення зайвої рідини, охолоджують.

В охолоджений рис додають натертий сир, спеції, сіль, підготовлені яйця. Ретельно перемішують та формують кульки вагою 40–50 г, які начиняють м'ясним фаршем масою 15–20 г, панірують у кукурудзяному борошні.

Аранчині викладають на деко та запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають на порційній тарілці по 3–5 шт. на порцію. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі рис — білий, начинка — від світло-сірого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражені м'ясні, з присмаком каші.

Консистенція: щільні, з рівномірним розподілом складників, соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	5,80	2,57	15,81	111
110	11,59	5,13	31,62	222
165	17,39	7,70	47,43	333
220	23,18	10,26	63,24	444

Технологічна карта № 9.37

Нова котлета по-київські з м'яса птиці

Категорія: основні страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	760	737	72,2	70	144,4	140
	або стегно куряче охолоджене	*1100*	*737*	*104,5*	*70*	*209,0*	*140*
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,6	0,6
	Маса фаршевої оболонки	**-**	**700**	**-**	**67**	**-**	**133**
3	Масло вершкове (МП, Л)	90	90	9	9	17	17

4	Зелень кропу свіжого	14	10	1	1	3	2
	Маса начинки	**-**	**100**	**-**	**10**	**-**	**19**
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	130	130	12	12	25	25
6	Яйця (Я)	$2^3/_4$ шт.	110	$^1/_4$ шт.	10	$^1/_2$ шт.	21
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	130	130	12	12	25	25
	Маса напівфабрикату	**-**	**1135**		**108**		**216**
8	Олія	10	10	1	1	2	2
Вихід готової страви, г		**1000**		**95 (1 шт.)**		**190 (2 шт.)**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; ЗП — злакові продукти; Г — глютен; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають сіль, ретельно перемішують, вибивають.

Розм'якшене вершкове масло змішують з січеним кропом, охолоджують, нарізають брусочками масою 9–10 г, заморожують.

У кружальця з фаршу масою 65–70 г кладуть шматочок замороженого масла з кропом, загортають, формують продовгувату котлету. Готові котлети почергово панірують у борошні, потім у збитих підготовлених яйцях, далі у сухарях, повторно у яйцях і знову у сухарях. Сформовані котлети викладають на змащене олією деко і запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв. В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–17 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на мармiті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлету подають на мілкій столовій тарілці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлета правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка, при розрізі витікає зелене масло.

Колір: на розрізі — від світло-сірого до сірого кольору, скоринка — золотиста.

Смак і запах: запеченого м'яса, начинки — насичений вершковий, в міру солоний.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	19,80	9,70	17,69	239
190	39,60	19,41	35,37	478

Технологічна карта № 9.38

Курячий кебаб з квашеними огірками

Категорія: основні страви з птиці

Походження: турецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1493*	*1000*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**950**	**-**	**67**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Цибуля ріпчаста	167	140	12	10	17	14	20	17
3	Огірки квашені	618	340	43	24	62	34	74	41

4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	**-**	**1387**	**-**	**97**	**-**	**139**	**-**	**166**
5	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають сіль, ретельно перемішують, додають огірки квашені нарізані дрібним кубиком розмірами 0,3×0,3 см, злегка вибивають масу.

Змочуючи руки у кип'яченій воді, формують кебаб на шпажці, яку попередньо змочують у кип'яченій воді.

Готові вироби викладають на змащене олією деко, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 10–15 хв. В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Кебаб» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 8–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно на шпажці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кебаб правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.
Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого з вкрапленнями огірка.
Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.
Консистенція: щільний, соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	16,50	1,77	1,51	88
100	23,57	2,53	2,15	125
120	28,28	3,03	2,58	150

Технологічна карта № 9.39

Курячий кебаб з сиром
Категорія: основні страви з птиці
Походження: турецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1205	1168	72	70	102	100	124	120
	або стегно куряче охолоджене	*1744*	*1168*	*105*	*70*	*148*	*100*	*180*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**1110**	**-**	**66**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Цибуля ріпчаста	107	90	6	5	9	8	11	9
3	Сир твердий (МП, Л)	156	145	9	9	13	12	16	15
4	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,26	0,26	0,31	0,31
5	Коріандр мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,10	0,10
6	Хмелі-сунелі	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
	Маса напівфабрикату	**-**	**1305**	**-**	**78**	**-**	**111**	**-**	**134**
7	Олія	10	10	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		**1000**		**60**		**86**		**103**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають сіль і прянощі, ретельно перемішують, додають сир твердий нарізаний дрібним кубиком розмірами 0,3×0,3 см, злегка вибивають масу.

Змочуючи руки у кип'яченій воді, формують кебаб на шпажці, яку попередньо змочують у кип'яченій воді.

Готові вироби викладають на змащене олією деко, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 10–15 хв. В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Кебаб» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 8–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно на шпажці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кебаб правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.
Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого з вкрапленнями сиру.
Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.
Консистенція: пружний, соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	16,29	1,65	0,73	83
86	23,35	2,37	1,05	119
103	27,97	2,84	1,25	142

Технологічна карта № 9.40

Курка тушкована в томатному соусі
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	990	960	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1434*	*960*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	417	350	30	26	43	36	52	44
3	Томатна паста	40	40	3	3	4	4	5	5
4	Вода питна	380	380	28	28	40	40	48	48
5	Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
6	Карі ніжний мелений	2	2	0,16	0,16	0,22	0,22	0,27	0,27
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
8	Олія	20	20	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
	Маса тушкованої птиці	**-**	**660**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса заливки	**-**	**340**	**-**	**25**	**-**	**35**	**-**	**43**
Вихід готової страви, г		**1000**		**73**		**104**		**125**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 40–50 г. Томатну пасту розводять водою, додають спеції, сіль, перемішують. Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до прозорості, додають м’ясо, пасерують разом протягом 5–10 хв, та додають томатну заливку та тушкують у наплитному посуді під кришкою або в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 35–40 хв до готовності. В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці, підливають упареною томатною заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці, підлиті упареною томатною заливкою.

Колір: м’ясо на зрізі — сіре, заливка — насичена червона.

Смак і запах: ніжна, м’ясна, з ароматом карі, з кислинкою.

Консистенція: м’ясо — соковите, м’яке, шматочки м’яса зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
73	16,55	2,50	2,50	98
104	23,58	3,57	3,57	139
125	28,34	4,29	4,29	168

Технологічна карта № 9.41

Запечена курка по-індійськи

Категорія: основні страви з птиці

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	516	500	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*747*	*500*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	71	60	10	8	14	12	17	14
3	Кукурудза цукрова в зернах свіжоморожена	404	400	57	56	81	80	97	96
4	Йогурт (МП, Л)	170	170	24	24	34	34	41	41
5	Томатна паста	14	14	2,0	2,0	2,8	2,8	3,4	3,4
6	Вода питна	140	140	20	20	28	28	34	34
7	Лимон (сік)	10	6	1,4	0,8	2,0	1,2	2,4	1,4
8	Лимон (цедра)	-	1	-	0,1	-	0,2	-	0,2
9	Карі ніжний мелений	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
11	Олія	15	15	2	2	3	3	4	4
	Маса готової птиці	**-**	**345**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
	Маса готових овочів	**-**	**398**	**-**	**56**	**-**	**80**	**-**	**96**
	Маса заливки	**-**	**257**	**-**	**36**	**-**	**51**	**-**	**62**
Вихід готової страви, г		**1000**		**140**		**200**		**240**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають кубиками з ребром завтовшки 2–3 см.

Йогурт, томатну пасту, спеції, сіль, лимонний сік і цедру, ретельно перемішують суміш, розводять водою.

Очищену цибулю, нарізану середнім кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають м'ясо птиці, пасерують разом протягом 5–7 хв, додають кукурудзу, не розморожуючи, пасерують разом протягом 2–3 хв, додають томатну заливку.

Запікають у духовій шафі розігрітій до температури +180 °С впродовж 30–40 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою птицю та кукурудзу, підливають соус, в якому тушкувалась птиця. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та зерна кукурудзи в соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	16,29	3,14	0,82	97
200	23,27	4,48	1,18	138
240	27,93	5,38	1,41	166

Технологічна карта № 9.42

Курка запечена в соусі бешамель

Категорія: основні страви з птиці

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	848	820	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1227*	*820*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	370	370	31	31	45	45	54	54
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9	9	13	12	16	15
4	Коріандр мелений	0,4	0,4	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,44	0,44
	Маса напівфабрикату	**-**	**1290**	**-**	**110**	**-**	**157**	**-**	**188**
6	Олія	10	10	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
7	Зелень кропу свіжого	15	15	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		**1000**		**85**		**122**		**146**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 25–30 г, додають сіль та коріандр, ретельно перемішують.

Окремо готують соус бешамель.

У форму для запікання, змащену олією, закладають підготовлені шматочки птиці, заправляють соусом, посипають тертим сиром. Запікають у духовій шафі за температури +180 °С

впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 25–30 хв. Порціонують, посипаючи січеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом з якими тушкувалась. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі, золотава скоринка.
Колір: соус — білий, м'ясні шматочки — сірі.
Смак і запах: ніжна, вершкова, з ароматом мускатного горіха.
Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	19,18	5,72	2,54	139
122	27,53	8,21	3,65	200
146	32,95	9,83	4,37	239

Технологічна карта № 9.43

Шашлички курячі з овочами
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	950	920	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1373*	*920*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	226	190	17	14	25	21	29	25
3	Перець солодкий свіжий	125	100	10	8	14	11	16	13
4	Кабачки свіжі	211	190	16	14	23	21	27	25
5	Паприка солодка мелена	0,4	0,4	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,23	0,23	0,33	0,33	0,39	0,39
	Маса напівфабрикату	**-**	**1210**	**-**	**92**	**-**	**132**	**-**	**157**
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		**1000**		**76**		**109**		**130**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають кубиком масою 50–55 г та розмірами 3×3 см, додають спеції, сіль, ретельно перемішують.

Цибулю ріпчасту, чистять та нарізають часточками, кабачок та перець солодкий нарізають кубиком 1,5×1,5 см масою 15–20 г. На шпажки, змочені кип'яченою водою, нанизують овочі та м'ясо, чергуючи їх між собою, викладають на змащене олією деко, запікають шашлички у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Грилювання» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий шашличок викладають на мілку столову тарілку. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса та овочів по черзі нанизані на шпажку.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжні, м’ясні, з ароматом овочів.

Консистенція: м’ясо — соковите, м’яке, шматочки м’яса та овочів зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
76	18,42	4,63	1,17	121
109	26,42	6,65	1,68	173
130	31,50	7,93	2,00	207

Технологічна карта № 9.44

Курятина в кисло-солодкому соусі з кунжутом

Категорія: основні страви з птиці

Походження: азійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	915	888	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1326*	*888*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	119	100	9	8	13	11	16	14
3	Морква свіжа до 01.01	138	110	11	9	16	12	19	15
	або морква свіжа після 01.01	*147*	*110*	*12*	*9*	*17*	*12*	*20*	*15*
4	Перець солодкий свіжий	106	85	8	7	12	10	14	11
5	Кукурудза цукрова в зернах свіжоморожена	40	40	3,2	3,2	4,6	4,5	5,5	5,4
6	Томатна паста	30	30	2	2	3	3	4	4
7	Вода питна	300	300	24	24	34	34	41	41
8	Лимон (сік)	10	6	0,8	0,5	1,1	0,7	1,4	0,8
9	Лимон (цедра)	-	1	-	0,08	-	0,11	-	0,14
10	Соус соєвий (СБ)*	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
11	Цукор	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4
12	Крохмаль картопляний	30	30	2,4	2,4	3,4	3,4	4,1	4,1
13	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
14	Олія	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
	Маса готової птиці	**-**	**610**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**82**
	Маса готових овочів	**-**	**230**	**-**	**18**	**-**	**26**	**-**	**31**
	Маса упареного соусу	**-**	**160**	**-**	**13**	**-**	**18**	**-**	**22**
15	Кунжут (К)	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
16	Зелена цибуля свіжа	14	10	1,1	0,8	1,5	1,1	1,8	1,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**79**		**113**		**135**	

** — у страві враховано кількість прихованого натрію у складі соусу соєвого, додаткове внесення солі не передбачається*

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: К — кунжут; СБ — соєві боби.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають смужками, пасерують з олією до золотистості.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до золотистості,

додають натерту на крупній тертці моркву та нарізаний дрібним кубиком перець свіжий, пасерують разом протягом 5–7 хв, додають кукурудзу, не розморожуючи її, пасерують ще 2–3 хв.

Для соусу: томатну пасту, лимонний сік, соєвий соус, спеції, цукор з'єднують, ретельно перемішують, розводять крохмальною водою, додають лимонну цедру і проварюють при тихому кипінні до початку загусання.

Пасеровані овочі разом зі шматочками м'яса викладають у форму для запікання, заливають гарячим кисло-солодким соусом та запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 15–20 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 7–12 хв. Порціонують, посипаючи кунжутом та січеною свіжою зеленою цибулею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають страву гіркою, посипають кунжутом та зеленою цибулею. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса та овочів у соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
79	17,41	3,41	5,64	122
113	24,91	4,88	8,07	175
135	29,76	5,83	9,64	209

Технологічна карта № 9.45

Мітбол з птиці з мускатним горіхом

Категорія: основні страви з птиці

Походження: нордична кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	978	948	48,9	47	73,3	71	103,1	100	122,2	119
	або стегно куряче охолоджене	*1416*	*948*	*70,8*	*47*	*106,2*	*71*	*149,3*	*100*	*176,9*	*119*
	або індичатина (м'якоть) охолоджена	*1033*	*948*	*51,6*	*47*	*77,4*	*71*	*108,5*	*100*	*129,1*	*119*
	Маса фаршу	**-**	**901**	**-**	**45**	**-**	**68**	**-**	**95**	**-**	**113**
2	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	181	130	9	7	14	10	19	14	23	16
3	Яйця (Я)	$2\frac{3}{4}$ шт.	110	$\frac{1}{7}$ шт.	6	$\frac{1}{5}$ шт.	8	$\frac{2}{7}$ шт.	12	$\frac{1}{3}$ шт.	14
4	Мускатний горіх мелений	1	1	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,11	0,13	0,13
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,32	0,32	0,38	0,38
	Маса напівфабрикату	**-**	**1107**	**-**	**55**	**-**	**83**	**-**	**116**	**-**	**138**
6	Вода питна	200	200	10	10	15	15	21	21	25	25
Вихід готової страви, г		**1000**		**50 (1 шт.)**		**75 (1,5 шт.)**		**105 (2 шт.)**		**125 (2,5 шт.)**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; ЗП — злакові продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають підготовлені яйця, мускатний

горіх, сіль, цільнозерновий хліб, подрібнений кубиком розміром 0,3–0,4 см, очищений від кірочки, без попереднього замочування, перемішують масу, формують кульки масою 50–55 г.

Сформовані вироби викладають на відстані одне від одного, заливають воду, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Мітболи викладають на мілку столову тарілку по кілька штук на порцію. Температура подачі — +65–75 °С**.**

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби сферичної форми, без тріщин та зламів.

Колір: світло-сірі на зрізі, з золотавою скоринкою.

Смак і запах: запеченого м’яса, в міру солоний, без присмаку хліба, з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: м’ясо — соковите, пружне, ніжне.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	11,49	0,80	3,17	66
75	17,23	1,20	4,75	99
105	24,12	1,68	6,65	138
125	28,72	2,01	7,91	164

Технологічна карта № 9.46

Рулет з яйцем з курятини

Категорія: основні страви з птиці

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	516	500	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*747*	*500*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
	Маса фаршу	**-**	**475**	**-**	**67**	**-**	**95**	**-**	**114**
2	Цибуля ріпчаста	95	80	13	11	19	16	23	19
3	Морква свіжа до 01.01	313	250	44	35	63	50	75	60
	або морква свіжа після 01.01	*333*	*250*	*47*	*35*	*67*	*50*	*80*	*60*
4	Олія	10	10	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
	Маса пасерованих овочів	-	210		29		42		50
5	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	363	363	51	51	73	73	87	87
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	*389*	*389*	*54*	*54*	*78*	*78*	*93*	*93*
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	*419*	*419*	*59*	*59*	*84*	*84*	*101*	*101*
	або картопля свіжа з 01.03	*454*	*454*	*64*	*64*	*91*	*91*	*109*	*109*
	Картопля відварена та очищена	**-**	**270**	**-**	**38**	**-**	**54**	**-**	**65**
6	Яйця (Я)	4 шт.	160	$^1/_4$ шт.	9	$^1/_3$ шт.	13	$^2/_5$ шт.	16
7	Паприка солодка мелена	1	1	0,14	0,14	0,20	0,20	0,24	0,24
8	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
	Маса напівфабрикату	**-**	**1082**	**-**	**151**	**-**	**216**	**-**	**260**
9	Олія	10	10	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**140**		**200**		**240**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, нарізають дрібним кубиком та пасерують на олії разом з натертою на крупній тертці морквою.

В курячий фарш додають пропущені через м'ясорубку пасеровані цибулю та моркву, відварену картоплю, все ретельно перемішують, додають підготовлене яйце, паприку та сіль.

Готовий фарш викладають на харчову плівку рівномірним шаром завтовшки 2,5–3 см, викладають на середину відварені яйця в мішечок, формують рулет, викладають на деко, змащене олією, швом донизу.

Запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 45–55 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 30–35 хв до повного загусання яєць і досягнення температури у товщі рулету +75–80 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рулет зберігає форму при нарізанні, на поверхні світло-золотиста скоринка

Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.

Консистенція: соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	20,65	6,65	12,98	192
200	29,50	9,50	18,54	274
240	35,40	11,40	22,25	329

Технологічна карта № 9.47

Тушкована курка по-індійськи

Категорія: основні страви з птиці

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	74,2	72	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1194*	*800*	*107,5*	*72*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	179	150	16	14	22	19	27	23
3	Гарбуз свіжий	259	220	23	20	32	28	39	33
4	Томатна паста	15	15	1,4	1,4	1,9	1,9	2,3	2,3
5	Вода питна	200	200	18	18	25	25	30	30
6	Бодян	5	5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Карі ніжний мелений	1,4	1,4	0,12	0,12	0,17	0,17	0,20	0,20
8	Кориця мелена	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
	Маса готової птиці	-	**552**	-	**50**	-	**69**	-	**83**
	Маса овочевого гарніру	-	**448**	-	**40**	-	**56**	-	**67**
Вихід готової страви, г		**1000**		**90**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають смужками.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до прозорості, додають натертий на крупній тертці гарбуз, продовжують пасерувати ще 3–5 хв, додають м’ясо, пасерують разом ще 5–7 хв до золотистої скоринки.

До птиці з овочами додають томатну пасту, спеції (бодян, корицю, карі), воду, сіль ретельно перемішують та тушкують у наплитному посуді на середньому вогні впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 1) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з овочами, з якими тушкувалась. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці та овочів з соусом, що утворився під час тушкування.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м’ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м’ясо — соковите, м’яке, шматочки м’яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	17,45	3,81	2,53	114
125	24,23	5,29	3,52	158
150	29,08	6,35	4,22	190

Технологічна карта № 9.48

Запечена курка в паніровці з томатами і сиром

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	904	875	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	35	35	3	3	4	4	5	5
3	Помідори свіжі	232	220	19	18	26	25	32	30
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	9	9	13	13	16	15
5	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
6	Італійські трави	0,4	0,4	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	**-**	**1240**	**-**	**99**	**-**	**141**	**-**	**170**
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**80**		**114**		**137**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; ЗП — злакові продукти; Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки відповідно до маси

порції, підрізають сухожилки, злегка відбивають, панірують в суміші борошна, прянощів, спецій і солі, викладають на поверхню кільця помідорів завтовшки 0,2–0,3 см, посипають натертим сиром, укладають не щільно на змащене олією деко, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 20–25 хв або у пароконвектоматі в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +180 °С у режимі « Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 17–20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно на мілкій тарілці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.
Колір: золотиста, на зрізі — біла.
Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.
Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	18,63	4,47	2,84	127
114	26,54	6,36	4,04	180
137	31,90	7,65	4,86	217

Технологічна карта № 9.49

Курка тушкована з гарбузом
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	590	573	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*855*	*573*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Цибуля ріпчаста	119	100	14	12	21	18	25	21
3	Гарбуз	294	250	35	30	51	44	62	53
4	Вода питна	70	70	8	8	12	12	15	15
5	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,017	0,017	0,025	0,025	0,030	0,030
6	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	20	20	2,4	2,4	3,5	3,5	4,2	4,2
Вихід готової страви, г		**1000**		**122**		**175**		**210**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищений гарбуз натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають середнім кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають натертий на крупнофракційну тертку гарбуз, пасерують разом ще 4–7 хв.

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 25–30 г, солять, додають прянощі і спеції, пасеровані овочі, перемішують. Овочево-м'ясну суміш заливають водою, тушкують у наплитному посуді до готовності або у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–35 хв або у пароконвектоматі в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці та овочів, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці та гарбуза, підлиті рідиною, що виділилась під час тушкування.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м’ясна, з ароматом гарбуза.

Консистенція: м’ясо — соковите, м’яке, шматочки м’яса та гарбуза зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
122	17,18	4,24	18,79	44
175	24,65	6,08	26,95	63
210	29,58	7,29	32,34	76

Технологічна карта № 9.50

Курятина з апельсином та імбиром

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1206	1170	72,4	70,2	103,7	100,6	124,2	120,5
	або стегно куряче охолоджене	*1746*	*1170*	*104,8*	*70,2*	*150,2*	*100,6*	*179,9*	*120,5*
2	Апельсин свіжий	403	270	24	16	34	23	42	28
3	Імбир сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,10	0,10
4	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,26	0,26	0,31	0,31
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**60**		**85**		**103**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м’ясну м’якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 40–50 г, солять, додають імбир, олію, нарізане філе апельсину шматочками середнього розміру, ретельно перемішують. Запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в режимі режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці, поруч м’якоть апельсину, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці та апельсину, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.
Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом апельсину.
Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	16,36	1,98	1,54	89
86	23,45	2,84	2,21	128
103	28,09	3,40	2,64	153

Технологічна карта № 9.51

Сациві
Категорія: основні страви з птиці
Походження: грузинська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1940	1300	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Ядра горіхів волоських (ГХ)	106	100	5,7	5,4	8,2	7,7	9,8	9,2
3	Цибуля ріпчаста	357	300	19,3	16,2	27,5	23,1	32,8	27,6
4	Томатна паста	35	35	1,9	1,9	2,7	2,7	3,2	3,2
5	Хмелі-сунелі	9	9	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
6	Лавровий лист	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
7	Перець чорний горошком	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
8	Олія	30	30	1,6	1,6	2,3	2,3	2,8	2,8
9	Сіль	3	3	0,16	0,16	0,23	0,23	0,27	0,27
10	Вода питна	500	500	27	27	38,5	38,5	46	46
Вихід готової страви, г		**1000**		**54**		**77**		**92**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Четвертину курки, попередньо зачищену та відокремлену від кістки, нарізають порційними шматками.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують на олії, додають курку та пасерують до золотистої скоринки, додають ядра попередньо підсушених подрібнених горіхів та продовжують тушкувати.

Томатну пасту змішують з водою, доводять до кипіння, вливають до курки, перемішують, додають хмелі-сунелі, лавровий лист, сіль та перець горошком, ретельно перемішують та тушкують на повільному вогні протягом 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом з якими тушкувалась. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.
Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.
Смак і запах: ніжне, м'ясне, з ароматом спецій
Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
54	8,18	6,69	1,83	100
77	11,66	9,54	2,60	143
92	13,94	11,39	3,12	170

Технологічна карта № 9.52

Крученики з птицею, горіхами та родзинками

Категорія: основні страви з птиці

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1134	1100	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Яблука свіжі	503	352	31,7	22,2	45,7	32	54,8	38,3
3	Родзинки	33	32	2,1	2	3	2,9	3,6	3,5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	34	32	2,1	2	3,1	2,9	3,7	3,5
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,4	1,4	1,6	1,6
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,27	0,27	0,32	0,32
Вихід готової страви, г		**1000**		**63**		**91**		**109**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе курки зачищають, розрізають вздовж на дві частини та ретельно відбивають, солять.

Яблука свіжі ретельно вимивають, очищують від шкірки та насіннєвого гнізда, натерають на тертці, додають попередньо підсушені ядра подрібнених горіхів волоських та промиті перебрані родзинки. Начинку перемішують, додають сіль та перець. Викладають начинку на куряче філе та загортають рулетом. Деко для запікання змащують олією, викладають крученики та ставлять запікатись в духовій шафі за температури +180 °С 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Крученики викладають на мілку столову тарілку та прикрашають цедрою апельсина та м’ятою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крученики не деформовані з рівномірним забарвленням без підгорілостей.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжні, м’ясні, з ароматом яблук.

Консистенція: м’ясо — соковите, фарш — ніжний, соковитий, горіхи — м’які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
63	16,60	2,70	3,60	110
91	23,97	3,89	5,19	159
109	28,72	4,67	6,22	190

Технологічна карта № 9.53

Курка запечена з яблуками
Категорія: основні страви з птиці
Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1194	800	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Яблука свіжі	715	500	62,2	43,5	89,4	62,5	107,3	75
3	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
4	Чебрець сушений мелений	2	2	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Італійські трави	2	2	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,38	0,38	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		**1000**		**87**		**125**		**150**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Стегно курки, звільнене від кісток та шкіри, нарізають на шматки вагою 20–30 г, додають спеції, ретельно перемішують, викладають у форму для запікання, змазану олією. Зверху на м'ясо викладають очищені від шкірки та насіннєвого гнізда яблука, нарізані часточками та запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв.

Або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці, поруч — викладені часточки запеченого яблука, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та яблука підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом яблук та спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та яблук зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
87	12,70	10,90	1,40	154
125	18,25	15,66	2,01	221
150	21,89	18,79	2,41	266

Технологічна карта № 9.54

Січеники з м'яса птиці
Категорія: основні страви з птиці
Походження: нордична кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	887	860	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	274	230	22,2	18,6	31,8	26,7	38	32
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	90	90	7,3	7,3	10,4	10,4	12,5	12,5

4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	6,5	2/9 шт.	9,3	2/7 шт.	11,1
5	Олія	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
6	Сіль	3	3	0,24	0,24	0,35	0,35	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**81**		**116**		**139**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; Я — яйця; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищають, нарізають дрібним кубиком. Філе куряче зачищають, подрібнюють на м'ясорубці. В курячий фарш додають подрібнену цибулю, попередньо оброблені яйця, борошно, сіль, все ретельно перемішують, формують січеники овально-приплюснутої форми, панірують в борошні та викладають в форму для запікання, змащену олією. Ставлять для запікання в духову шафу за температури +180–190 °С на 30–40 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +190 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Січеники овально-приплюснутої форми викладають на мілку столову тарілку по 3–4 шт. на порцію. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.
Колір: на розрізі — сірі.
Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоні.
Консистенція: соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
81	11,33	7,14	5,69	132
116	16,22	10,22	8,15	189
139	19,44	12,25	9,76	227

Технологічна карта № 9.55

Рол з курячим м'ясом в лаваші
Категорія: основні страви з птиці
Походження: східна кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	384	257	104,5	70	149,3	100	179,1	120
	Маса запеченої курки	**-**	**160**	**-**	**43**	**-**	**62**	**-**	**74**
2	Лаваш (Г)	140	140	38	38	54	54	65	65
3	Огірки квашені	250	200	68,1	54,5	97,5	78	116,3	93
4	Капуста білокачанна свіжа	500	400	136,3	109	195	156	233,8	187
5	Йогурт натуральний (МП, Л)	103,1	100	28	27,2	40,1	38,9	48,1	46,7
	або сметана (МП,Л)	*103,1*	*100*	*28*	*27,2*	*40,1*	*38,9*	*48,1*	*46,7*
6	Томатна паста	12	12	3,3	3,3	4,7	4,7	5,6	5,6
7	Зелень кропу свіжого	3	2	0,7	0,5	1,2	0,8	1,3	0,9
	або цибуля зелена свіжа	*2,5*	*2*	*0,6*	*0,5*	*1*	*0,8*	*1,1*	*0,9*
	або зелень петрушки свіжої	*3*	*2*	*0,7*	*0,5*	*1,2*	*0,8*	*1,3*	*0,9*
8	Часник сушений мелений	2	2	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
9	Перець чорний мелений	1	1	0,27	0,27	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Сіль	2	2	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		**1000**		**272**		**389**		**467**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; МП — молочні продукти; Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зачищене від шкіри та кісток стегно курки запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 35-40 хв, охолоджують та нарізають смужками. Квашений огірок промивають у проточній холодній воді, зачищають краї та нарізають соломкою. Капусту зачищають, миють та дрібно шаткують, перетирають з сіллю. Йогурт або сметану змішують з томатною пастою, додають часник сушений та дрібно нарізану зелень.

На лаваш викладають капусту та огірок, м'ясо, готовий соус. Лаваш згортають рулетом та прогрівають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 5–10 хв до утворення рум'яної скоринки.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +220 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1 год з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +55–60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рулет циліндричної форми, на розрізі рівномірно розподілені овочі та м'ясо.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, властивий компонентам страви.

Консистенція: м'ясо — соковите, овочі — хрумкі, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
272	12,96	5,32	5,96	124
389	18,53	7,60	8,52	177
467	22,25	9,13	10,23	213

Технологічна карта № 9.56

Мітболи з птиці з чорносливом

Категорія: основні страви з птиці

Походження: нордична кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1000	970	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1448*	*970*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,1*	*120*
2	Чорнослив без кісточки	90	90	6,5	6,5	9,3	9,3	11,1	11,1
3	Яблука свіжі	286	200	20,6	14,4	29,5	20,6	35,3	24,7
4	Йогурт (МП, Л)	155	150	11,2	10,8	16	15,5	19,1	18,5
	або сметана (МП, Л)	*155*	*150*	*11,2*	*10,8*	*16*	*15,5*	*19,1*	*18,5*
5	Олія	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
6	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
7	Кріп або петрушка сушені	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
8	Базилік сушений мелений	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
10	Вода питна	150	150	11	11	15,5	15,5	18,5	18,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**72**		**103**		**123**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чорнослив промивають, подрібнюють. Яблука вимивають, очищають від шкірки, насіннєвої камери та натерають на дрібній тертці. Куряче філе (або стегно, очищене від шкіри та кісток) подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш. В курячий фарш додають подрібнений чорнослив та натерте яблуко, орегано, сіль, ретельно перемішують, формують кульки, вагою 40 г, викладають у змащену олією форму для запікання, додають у форму соус та запікають в духовій шафі за температури +180 °С 15–20 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Для соусу: змішують воду, йогурт (або сметану), сіль та спеції.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Мітболи викладають на мілку столову тарілку по 3–4 шт. на порцію. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва круглої форми, зберегла форму без тріщин та зламів.

Колір: світло-сірі з вкрапленнями чорносливу.

Смак і запах: запеченого м'яса, вміру солоні з присмаком чорносливу.

Консистенція: м'ясо — соковите, пухке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
72	8,31	5,05	3,91	94
103	11,88	7,22	5,59	134
123	14,19	8,62	6,67	161

Технологічна карта № 9.57

Курячі палички (безглютенові)

Категорія: основні страви з м'яса птиці

Походження: американська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1129	1095	72,2	70,1	108,3	105,1	124,1	120,4
	або стегно куряче охолоджене	*1634*	*1095*	*104,6*	*70,1*	*156,9*	*105,1*	*179,7*	*120,4*
	Маса фаршу	**-**	**1040**	**-**	**67**	**-**	**100**	**-**	**114**
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	80	80	5	5	8	8	9	9
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8	2/9 шт.	9
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	30	30	1,9	1,9	2,9	2,9	3,3	3,3
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4
6	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,05	0,05	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату	**-**	**1197**	**-**	**77**	**-**	**115**	**-**	**132**
8	Олія	10	10	0,6	0,6	1,0	1,0	1,1	1,1
Вихід готової страви, г		**1000**		**64 (2 шт.)**		**96 (3 шт.)**		**110 (3,5 шт)**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам

чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз. До фаршу додають сіль, спеції, ретельно перемішують, вибивають масу і формують з неї вироби розміром 4×5 см і масою до панірування 30–35 г штука. Фаршевий напівфабрикат послідовно панірують у просіяному борошні, збитих підготовлених яйцях, панірувальних сухарях. Викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі протягом 18–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби не деформовані, рівномірно панірovані, без тріщин.
Колір: скоринка — від яскраво золотавого до світло-коричневого, на розрізі — теракотові.
Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоні.
Консистенція: м'ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
64	17,34	2,49	6,23	114
96	26,01	3,74	9,35	171
110	29,81	4,28	10,71	196

Технологічна карта № 9.58

Кукурудзяний пиріг з м'ясом птиці
Категорія: основні страви з птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	597	400	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Крупа кукурудзяна (ЗП)	183	183	32	32	45,8	45,8	54,9	54,9
3	Цибуля ріпчаста	167	140	29,2	24,5	41,7	35	50	42
4	Морква свіжа до 01.01	184	147	32,2	25,7	46	36,8	55,2	44,1
	або морква свіжа з 01.01	*196*	*147*	*34,3*	*25,7*	*49*	*36,8*	*58,8*	*44,1*
5	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
6	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
7	Карі ніжний мелений	2	2	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	640	640	112	112	160	160	192	192
Вихід готової страви, г		**1000**		**175**		**250**		**300**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю та моркву нарізають середнім кубиком та пасерують на олії. До

пасерованих овочів додають стегно курки, попередньо зачищене та відокремлене від кістки, нарізане шматочками масою 30–40 г, додають спеції та обсмажують впродовж 5–10 хв.

Кукурудзяну крупу перебирають, видаляють сторонні домішки, промивають під проточною холодною водою. Підготовлену крупу всипають в киплячу підсолену воду та відварюють до напівготовності.

Деко для запікання змаують олією, посипають сухою крупою кукурудзяною. В підготовлене деко викладають шар кукурудзяної каші, шар обсмаженого м'яса з овочами і знову шар каші. Зверху посипають натертим сиром та запікають в духовій шафі протягом 20 хв за температури +180 °С.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пиріг нарізають на порційні шматки, викладають на мілку столову тарілку, декорують меленою карі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний на прямокутні порційні шматочки, м'ясо рівномірно розподілене між шарами каші.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, м'ясний, з ароматом карі та кукурудзяної каші.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке; каша — ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	18,00	16,10	29,50	332
250	25,71	23,00	42,14	474
300	30,85	27,60	50,57	569

Технологічна карта № 9.59

Запіканка з м'яса птиці з селерою

Категорія: основні страви з птиці

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	538	522	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Селери корінь (С)	442	300	59,2	40,2	84,7	57,5	101,6	69
3	Цибуля ріпчаста	155	130	20,7	17,4	29,7	24,9	35,6	29,9
4	Морква свіжа до 01.01	184	147	24,6	19,7	35,3	28,2	42,3	33,8
	або морква свіжа з 01.01	*196*	*147*	*26,3*	*19,7*	*37,6*	*28,2*	*45*	*33,8*
5	Олія	20	20	2,7	2,7	3,8	3,8	4,6	4,6
	Маса пасерованих овочів	**-**	**350**	**-**	**47**	**-**	**67**	**-**	**80**
	Маса обсмаженого м'яса	**-**	**360**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
6	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	-	300	-	40	-	57	-	69
7	Чебрець сушений мелений	2	2	0,27	0,27	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сир твердий (МП, Л)	54	50	7,2	6,7	10,3	9,5	12,4	11,5
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		**1000**		**134**		**191**		**230**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: С — селера; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують на олії разом з нарізаною соломкою селерою та натертою морквою. До пасерованих овочів додають філе курки, попередньо зачищене та нарізане шматочками масою 30–40 г, та обсмажене до рум'яної скоринки, додають спеції, сіль та тушкують впродовж 5–10 хв.

Окремо готують соус бешамель.

Деко для запікання змазують олією, викладають тушковані овочі та м'ясо, додають соус бешамель, перемішують. Зверху посипають натертим сиром та запікають в духовій шафі 20 хв за температури +200 °С.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пиріг нарізають на порційні шматки, викладають на мілку столову тарілку, декорують зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний на прямокутні порційні шматки. Шматки м'яса рівномірно розподілені з овочами.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом селери.

Консистенція: ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
134	16,86	6,49	17,17	197
191	24,03	9,25	24,47	281
230	28,93	11,13	29,47	338

Технологічна карта № 9.60

Макендчиз з м'ясом птиці

Категорія: основні страви з птиці

Походження: американська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	516	500	72,2	70,0	103,1	100,0	123,7	120,0
	або стегно куряче охолоджене	*747*	*500*	*104,5*	*70,0*	*149,3*	*100,0*	*179,2*	*120,0*
	або індичатина (м'якоть) охолоджена	*514*	*473*	*72*	*66*	*103*	*95*	*123*	*113*
	Маса відварного філе	**-**	**345**	**-**	**48**	**-**	**69**	**-**	**83**
2	Макаронні вироби з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	139	400*	19	56	28	80	33	96
3	Яйця (Я)	$1^1/_2$ шт.	60	$^1/_6$ шт.	7	$^1/_4$ шт.	10	$^1/_3$ шт.	12
4	Сир твердий (МП, Л)	70	65	10	9	14	13	17	16
5	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, ЗП, Г)	-	300	-	42	-	60	-	72
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Олія	10	10	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
	Маса напівфабрикату	**-**	**1135**	**-**	**160**	**-**	**229**	**-**	**275**
Вихід готової страви, г		**1000**		**140**		**200**		**240**	

** — маса відварених макарон*

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; МП — молочні продукти; Л — лактоза; ЗП — злакові продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових

продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче чи індиче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, занурюють в киплячу підсолену воду та варять до готовності. Відварене, охолоджене м'ясо нарізають смужками завдовжки 2–3 см.

Окремо готують соус бешамель.

Макаронні вироби закладають у киплячу підсолену воду (на 1 кг виробів беруть 5–6 л води) і варять зливним способом протягом 10–15 хв до напівготовності. В процесі варіння макаронні вироби набрякають, вбираючи воду, їх маса збільшується в 2–3 рази в залежності від сорту. Готові відварені макарони відкидають на друшляк і промивають великою кількістю холодної кип'яченої питної води, щоб уникнути склеювання виробів.

До відварених макаронів додають попередньо приготований соус бешамель, натертий сир, шматочки м'яса, збиті підготовлені яйця, сіль, перемішують, викладають у змащену олією форму для запікання і запікають у духовій шафі за температури +180 °С протягом 25–30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки з рум'яною скоринкою на поверхні.
Колір: кремовий, у м'яса — сірий.
Смак і запах: властиві макаронним виробам, насичений сирний.
Консистенція: пружний, м'який.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Макендчиз з м'ясом курки

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	29,32	16,20	14,39	325
200	41,88	23,15	20,56	464
240	50,26	27,78	24,67	557

Макендчиз з м'ясом індички

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	29,02	15,81	14,46	320
200	41,46	22,59	20,65	457
240	49,76	27,11	24,78	549

Технологічна карта № 9.61

Запіканка з м'яса птиці з морквою і перцем солодким
Категорія: основні страви з м'яса птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	650	630	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*940*	*630*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,2*	*120*
2	Перець солодкий свіжий	240	180	26,7	20	38,1	28,6	45,7	34,3
3	Цибуля ріпчаста	119	100	13,2	11,1	18,9	15,9	22,6	19
4	Морква свіжа до 01.01	275	220	30,5	24,4	43,6	34,9	52,4	41,9
	або морква свіжа з 01.01	*294*	*220*	*32,6*	*24,4*	*46,6*	*34,9*	*55,9*	*41,9*
5	Олія	10	10	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9

6	Сметана (МП, Л)	134	130	14,8	14,4	21,2	20,6	25,5	24,7
7	Часник сушений мелений	3	3	0,3	0,3	0,47	0,47	0,57	0,57
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,47	0,47	0,57	0,57
Вихід готової страви, г		**1000**		**111**		**158**		**190**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), подрібнюють на фарш за допомогою м'ясорубки. В курячий фарш додають нарізаний соломкою перець, нашатковану цибулю, натерту на крупній тертці моркву. Додають сметану ($^1/_2$ кількості), часник сушений, сіль, ретельно перемішують. В змащену олією форму викладають масу, розрівнюють, поверхню змащують рештою норми сметани. Ставлять для запікання в духову шафу за температури +200 °С на 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку викладають на мілку столову тарілку, нарізану на прямокутники. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва прямокутної форми, овочі рівномірно розподілені з м'ясом.
Колір: відповідає компонентам страви.
Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солона, з присмаком солодкого перцю.
Консистенція: соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
111	13,44	4,07	3,32	107
158	19,13	5,79	4,73	152
190	23,00	6,96	5,68	183

Технологічна карта № 9.62

Запіканка з куркою та квашеною капустою (безглютенова)
Категорія: основні страви з м'яса птиці
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	413	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*597*	*400*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,1*	*120*
2	Пластівці гречані (ЗП)	250	250	43,8	43,8	62,5	62,5	75	75
3	Вода питна	375	375	66	66	94	94	113	113
	Маса готової каші	**-**	**500**	-	**87**	**-**	**125**	**-**	**150**
4	Капуста квашена	472	330	82,7	57,8	117,9	82,5	141,5	99
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	$^1/_3$ шт.	14	$^1/_2$ шт.	20	$^3/_5$ шт.	24
6	Олія	10	10	1,7	1,7	2,5	2,5	3	3
7	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
8	Зелень кропу свіжого	7	5	1,2	0,8	1,8	1,3	2,1	1,5
9	Часник сушений мелений	2	2	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Паприка солодка мелена	0,5	0,5	0,08	0,08	0,13	0,13	0,15	0,15
11	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9

Вихід готової страви, г	**1000**	**175**	**250**	**300**

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця; МП — молочні продукти; Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), нарізають на шматки завтовшки 2–3 см. Гречані пластівці заливають окропом, залишають на 1–2 хв для набухання, охолоджують. Квашену капусту перебирають, промивають. Нарізане м'ясо з'єднують з відвареною крупою, квашеною капустою, додають попередньо оброблені яйця, спеції, сіль, все ретельно перемішують та викладають у форму, змащену олією, — посипають тертим сиром. Страву запікають у розігрітій до температури +170–180 °С духовій шафі протягом 25–30 хв до повної готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +190 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +50–60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма порційних шматочків прямокутна, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком гречаної крупи та квашеної капусти.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	24,64	18,94	17,86	332
250	35,20	27,05	25,51	474
300	42,24	32,46	30,61	569

Технологічна карта № 9.63

Курка запечена в соусі бешамель безглютеновому (безлактозному)

Категорія: основні страви з птиці

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	або стегно куряче охолоджене	*1493*	*1000*	*104,5*	*70*	*149,3*	*100*	*179,1*	*120*
2	Бешамель безглютеновий (безлактозний) ТК № 11.12 (ЗП, МП)	-	350	-	24,5	-	35	-	42
3	Сир твердий безлактозний (МП)	54	50	3,8	3,5	5,4	5	6,5	6
4	Коріандр мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Олія	20	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		**1000**		**70**		**100**		**120**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових

продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Окремо готують соус бешамель.

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), нарізають порційними шматками, обсмажують на олії до золотистого кольору, додають сіль та коріандр.

Обсмажену курку викладають у форму для запікання, заливають соусом бешамель, посипають тертим сиром та запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом, в якому тушкувалася. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м’яса птиці в соусі.
Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.
Смак і запах: ніжна, м’ясна, з ароматом спецій
Консистенція: соковита, м’яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,70	7,52	4,01	140
100	18,14	10,74	5,72	200
120	21,77	12,89	6,87	240

Технологічна карта № 9.64

Шніцель курячий (варіант 2)
Категорія: основні страви з м’яса птиці
Походження: німецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1290	1250	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	200	200	11	11	16	16	19	19
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	65	65	4	4	5	5	6	6
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	$^{2}/_{7}$ шт.	11	$^{2}/_{5}$ шт.	16	$^{1}/_{2}$ шт.	19
5	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,24	0,24	0,29	0,29
6	Олія	20	20	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
Вихід готової страви, г		**1000**		**56**		**80**		**96**	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; Я - яйця.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, посипають сіллю, послідовно панірують у борошні, збитих підготовлених яйцях, обкочують у панірувальних сухарях. Підготовлене філе викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +200 °С духовій шафі впродовж 12–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, приплюснута, не деформована, рівномірно панірована, без тріщин.

Колір: скоринка — світло-коричнева, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоний.

Консистенція: м’ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
56	19,12	3,75	11,03	153
80	27,31	5,36	15,75	219
96	32,77	6,43	18,90	262

Технологічна карта № 9.65

Шніцель курячий (варіант 2) (безглютеновий)

Категорія: основні страви з м’яса птиці

Походження: німецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1290	1250	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	200	200	11	11	16	16	19	19
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	65	65	4	4	5	5	6	6
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	$^{2}/_{7}$ шт.	11	$^{2}/_{5}$ шт.	16	$^{1}/_{2}$ шт.	19
5	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,24	0,24	0,29	0,29
6	Олія	20	20	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
Вихід готової страви, г		**1000**		**56**		**80**		**96**	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, посипають сіллю, послідовно панірують у борошні, збитих підготовлених яйцях, обкочують у панірувальних сухарях. Підготовлене філе викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +200 °С духовій шафі впродовж 12–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, приплюснута, не деформована, рівномірно панірована,

без тріщин.

Колір: скоринка — яскраво-золотава, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоний.

Консистенція: м’ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
56	18,67	3,91	13,24	156
80	26,67	5,58	18,91	223
96	32,00	6,70	22,69	268